



Upin savulohikeitto

Aineet: 400 g savustettua lohta paloina
4 kpl pilkottuja porkkanaa
2 kpl viipaloitua sipulia
1 kpl pieni kukkakaali
1 kpl pieni parsakaali
1 kpl pieni lanttu
4-5 kpl perunaa (pilkottuina)
hienonnettua tilliä
1 pussi kuivattua keittojuureksia
4 musta pippuria
1 kalaliemi kuutio
1 kasviskuutio
1/2 dl ruokakermaa

Valmistus: Pilko porkkanat, lanttu ja sipulit.

Keitä noin 1/2 tuntia ja lisää perunat.

Keitä noin 15 min.

Lisää kaalit, tilli, liemikuutio ja kuivatut keittojuurekset.

Keitä noin 10 min lisää savustettu lohi ja kerma.

Keitä kunnes kala on kypsää.

Huom! varaa iso kattila