



Pikku kalastajan soppa

Aineet: pieniä kaloja
 0,5-1 l vettä
 0,5-1 tl suolaa
 muutama maustepippuri
 pari mustapippuria
 pari valkopippuria
 (laakerinlehti)
 sipuli
 Keittoon:
 runsaasti silputtua ruohosipulia
 0,5-1 dl kermaa
 Ruokaisaan soppaan:
 8 perunaa
 1-2 sipulia
 3-4 dl kypsää kalaa TAI 150 g kylmäsavulohta
 100 g kuorittuja katkarapuja
 (1 dl valkoviiniä)

Valmistus: 1. Poista kaloista sisälmykset ja kidukset. Laita kalat kattilaan ja lisää vettä kalojen päälle niin, että ne juuri peittyvät. Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja poista vaahto. Lisää mausteet sekä lohkottu sipuli. Keitä kaloja hiljaisella lämmöllä noin 30 minuuttia.

2. Siivilöi liemi. Tarkista maku. Jos liemi on voimakkaan makuista, lisää vettä. Sekoita liemen joukkoon ruohosipuli ja kerma, kuumenna ja tuo tarjolle.

3. Ruokaisamman keiton saat, kun lisäät siivilöityyn liemeen puhtaaksi rapsutettuja pieniä uusia perunoita sekä silputtua sipulia ja keitāt ne kypsiksi. Lisää valkoviini tai kerma, kala paloitetuna sekä viimeiseksi katkaravut. Kuumenna kiehuvaaksi. Ripottele keiton pinnalle maun mukaan ruohosipulia tai silputtua tilliä. Tarjoa kalakeitto esimerkiksi ruisleivän kanssa.