

Bouillabaisse

Tähän kalakeittoklassikkoon voit käyttää kaikkea mahdollista saatavilla olevaa kalaa. Kokeile valmistaa myös sydäntalven sesonkikalasta mateesta. Valkoviinikaveriksi sopii klassinen riesling.



AINEKSET

2 kg kalaa, esim. kuhaa, ahventa ja simpukoita

200 g hakattua sipulia

200 g tomaattimurskaa

4 valkosipulinkynttä

1 silputtu fenkoli

3 rkl hakattua persiljaa

timjamia

laakerinlehti

appelsiininkuori

1 dl oliiviöljyä

suolaa

pippuria

sahramia

vettä niin paljon että kalat peittyvät. voit korvata osan vedestä myös valkoviinillä.



ÄYRIÄISET



RASVAINEN KALA



VÄHÄRASVAINEN KALA



6-8 HLÖ



30-45 MIN

1 Leikkaa kalat isoiksi paloiksi.

2 Laita pilkotut vihannekset ja valkosipuli ison kattilan pohjalle ja lisää kattilaan oliiviöljyä. Hauduta 2 min.

3 Lado päälle äyriäiset ja kiinteälihaiset kalat sekä vettä niin paljon, että kalat peittyvät.

4 Mausta suolalla, pippurilla ja saframilla.

5 Keitä 20 min ja lisää lopuksi keittoon persiljaa.