

Purjehtijan kalakeitto

Sulatejuusto antaa makua ja täyteläisyyttä kalakeitolle. Tuunaa lientä halutettasti isolla lorauksella valkoviiniä.



Ruffino Orvieto Classico

 VÄHÄRASVAINEN KALA  RASVAINEN KALA

 KEITOT  4 HLÖ  45-60 MIN

- 1** Kuullota kattilassa silputut sipulit voissa. Lisää joukkoon vesi ja kalaliemi. Voit lisätä halutessasi n 1,5 dl valkoviiniä makua antamaan.
- 2** Kuori porkkanat ja leikkaa ne kiekkoiksi. Kuori ja kuutioi perunat. Lisää ensin porkkanat ja sitten perunat kypsymään kalaliemeen. Keitä noin 15 minuuttia.
- 3** Lisää liemeen paloitettu sulatejuusto ja kun juusto on lähes sulanut kuutioitu kala. Kypsennä viisi minuuttia. Lisää lopuksi keittoon runsaasti silputtua tilliä.
- 4** Tarjoa ruisleivän kanssa.

Resepti ja kuva Lauantaina lautasella -kirja, ruokatoimittaja Tiina Rantanen / valokuvaaja Timo Viljakainen

AINEKSET

- 500 g kalaa kuutioina esim lohta
- 2 sipulia
- 1 rkl voita
- 1 ½ l vettä
- ½ dl kalafondia
- (1,5 dl valkoviiniä)
- 2 porkkanaa
- 10–15 uutta perunaa tai 5 isoa perunaa
- 250 g sulatejuustoa (Koskenlaskija)

voimakas)

1 dl silputtua tilliä

ripaus mustapippuria