

Rapukeitto saaristoleipälastuilla

Itsetehdystä rapuliemestä valmistuu aromikkaita keittoja.



ÄYRIÄISET



KEITOT



4 HLÖ



+ 60 MIN



Trimbach Riesling Réserve

VALMISTUSOHJEET:

- 1** Kuori ensin ravut ja säästä niistä pyrstö- ja saksilihat keittoa varten. Käytä kuoret ja jalat liemeen.
- 2** Silppua salottisipuli ja kuullota sipulisilppu voissa.
- 3** Mittaa liemiainekset kattilaan ja keitä puolisen tuntia. Siivilöi liemi.
- 4** Sulata voi kattilassa ja lisää jauhot. Kiehauta voi-jauhoseos, mutta älä ruskista. Lisää liemi kattilaan kokoajan hyvin sekoitellen. Lisää sitten sherry ja muut mausteet.
- 5** Lopuksi vaahdota kerma ja sekoita se varovasti keittoon. Tarkista suola ja mausteet.
- 6** Jaa keitto lautasille, lisää ravun pyrstö- ja saksilihat ja tilliä.
- 7** Koristeeksi voit tehdä saaristolaisleivästä pieniä krutonkeja. Leikkaa leivästä ohuita viipaleita ja kuivaa ne 150 asteisessa uunissa 15 minuuttia. Murskaa sormin pieniä paloja keiton pinnalle.

Resepti: kokki Aki Wahlman

20 keitettyä rapua

RAPULIEMI

nokare voita

1 salottisipuli

rapujen kuoret

puolikas chilipalkko

1 timjaminoksa

6 dl vettä

tillin varsia

1 sokeripala

RAPUKEITTO

3 rkl voita

2 rkl vehnä jauhoja

6 dl rapulientä

2 dl kermaa

1 rkl puolikuivaa sherrya

riippaus cayennepippuria

(suolaa)

tilliä

ravun pyrstö- ja saksilihat