



Kirkaslieminen madekeitto

Aineet: 1 kg:n made
2 l vettä
2 tl suolaa
10 mauste- tai valkopippuria
2 sipulia
12 perunaa
1 nippu tilliä
25 g voita

Valmistus: Mittaa kattilaan vesi, mausteet ja lohkottu sipuli. Lisää kiehuvaan veteen nyljetty, paloitettu made. Keitä hiljalleen, kunnes kala on kypsää. Ota kalapalat liemestä. Siivilöi liemi. Lisää liemeen perunat lohkoina. Poista ruodot ja paloittele kalat pieniksi. Lisää kalapalat keittoon, kun perunat ovat kypsiä. Lisää voi ja ripottele pinnalle hienonnettu tilli.

www.superkokki.com