



Lohi-äyriäiskeitto

Aineet: 2 tl ruokaöljyä
1 sipuli hienonnettuna
1/2 purjoa viipaleina
2 porkkanaa kuutioina
8 dl kalalientä tai vettä
2 dl kuivaa valkoviiniä tai laimennettua sitruunamehua
1 tlk tomaattimurskaa
260 g nahatonta lohta tai kirjolohta kuutioina
200 g simpukoita (vihersimpukoita pakasteesta)
1 dl kuorittuja katkarapuja
1-2 tl timjamia
1 rkl raastettua sitruunan kuorta
tillisiipua

Valmistus: Pehmitä sipuli ja purjo öljyssä kattilassa. Lisää porkkanakuutiot ja sekoita. Lisää vesi, viini, liemikuutiot ja tomaattimurska. Hauduta kannen alla noin 15 minuuttia. Lisää keittoon lohikuutiot ja hauduta muutama minuutti. Sekoita varovasti joukkoon valutetut simpukat, katkaravut ja timjami. Kuumenna ruoka ja ripota tilliä päälle.