



Madeseljanka

Aineet: 300 g madefileetä
2 rkl voita
300 g perunakuutioita
2 porkkanaa
1 sipuli
1 palsternakka
1/2 selleriä
1 l vettä
1 laakerinlehti
2 rkl tomaattisosetta
1 rkl kalafondia
1/2 etikkakurkkua
10 kivetöntä oliivia
2 rkl kaprista
silputtua tilliä

Valmistus: Sulata kattilanpohjalla voi ja lisää kuoritut kuutoidut kasvikset ja perunat. Lisää vesi ja hauduta kypsäksi. Kuori vaahto pinnalta. Lisää kuutioitu madefilee ja kiehauta ja kuori vielä vaahtoa pinnalta. Mausta tomaattisoseella, laakerinlehdellä ja kalafondilla. Lisää etikkakurkkua kuorittuna ja kuutioituna, oliivit viipaloituina ja kaprikset kokonaisina. Keitä, kunnes kala on kypsää. Tarkista maku. Koristele tillillä. Tarjoa tumman leivän ja smetanan kanssa.