Kalakeitto ja muna-sitruunakastike

Aineet:
1 ½-2 kg kalafileetä tai kokonaista kalaa
1 ½ l kalalientä tai vettä
5 rkl oliiviöljyä
6 pientä perunaa kuorittuna
4 pientä porkkanaa raaputettuna
2 sellerinvartta pestynä ja 5 cm:n paloiksi leikattuna
4-5 pientä sipulia kuorittuna
3 persiljanvartta huuhdeltuna
suolaa
Avgolemono (muna-sitruunakastike):
2 kananmunaa
1 ½ sitruunaa

Valmistus:
Mittaa suureen kattilaan vesi, oliiviöljy ja suola ja kuumenna kiehuvaksi. Lisää kasvikset ja keitä 15 min.

Lisää kala, kuumenna kiehuvaksi, kuori vaahto, peitä kannella ja keitä hiljaa 15-20 min.

Ota kattila liedeltä ja anna tasaantua viitisen minuuttia. Nosta kala varovasti liemestä, aseta tarjoiluvadille ja ympäröi vihanneksilla. Pidä lämpimänä.

Vatkaa munat sitruunamehun kanssa. Lisää joukkoon vähin erin 1 ½ dl kuumaa (mutta ei enää kiehuvaa) keittolientä. Kaada seos hitaasti keiton joukkoon kattilaa samalla käännellen. Kuumenna varovasti samalla sekoittaen, jottei liemi pääse kiehumaan ja juoksettumaan.

Tarjoa keitto kalan ja vihannesten kanssa.

Keiton voi tarjota muna-sitruunakastikkeen kanssa tai ilman.