Keväinen vihertävä kalakeitto

Aineet:
1 l kalalientä
(1 dl kuivaa valkoviiniä)
600 g kalafileetä
2 tl öljyä
3-4 kiinteälajikkeista perunaa
100 g fenkolia tai varsiselleriä
1 pieni purjo
100 g palsternakkaa
200 g pakasteherneitä
1 dl ruohosipulisilppua

Valmistus:

1. Kuori perunat ja palsternakka ja leikkaa ne ohuiksi suikaleiksi. Suikaloi purjo, myös vihreä osa ja fenkoli.

2. Kuumenna öljy kattilassa ja kuullota kasviksia siinä hetki. Lisää kalaliemi (ja viini). Mausta kalalientä tarvittaessa valkopippurilla ja suolalla.

3. Keitä hiljaisella lämmöllä 10 minuuttia. Kaada herneet kattilaan. Leikkaa kalafileet kahden sentin paksuisiksi suikaleiksi ja nosta suikaleet keiton päälle. Kypsennä viitisen minuuttia. Jos käytät äyriäisiä, lisää ne tässä vaiheessa keittoon. Ripottele pinnalle ruohosipulisilppua.