



LanCook tarjoaa:
suomalainen kalakeitto



Opi tuntemaan kieliä ja kulttuureja kokkaamalla!





Suomalainen kalakeitto poikkeaa monista muista kalakeitoista, sillä siinä käytetään reilusti kermaa. Keittoon voi käyttää eri kaloja: esimerkiksi lohta, ahventa, siikaa tai kuhaa. Tässä reseptissä käytetään lohta, mutta kokeile rohkeasti muitakin lajeja. Innokas kalastaja voi tehdä myös kalan päästä ja ruodoista liemen. Silloin maku on entistä parempi!

Lisätietoja projektista:

facebook.com/LanCookDigitaalinenKielikeitto www.europeandigitalkitchen.com

Suomalainen kalakeitto

8 dl vettä

noin 7 perunaa

2 porkkanaa

1 sipuli

1 tl suolaa

maustepippuria

noin 300 grammaa lohta

2 dl kermaa

tilliä

1. Mittaa kattilaan kahdeksan desilitraa vettä.
2. Laita kattila liedelle kiehumään.
3. Kuori ja huuhtelee noin seitsemän perunaa.
4. Lohko perunat leikkuulaudalla pieniksi paloiksi.
5. Kuori ja huuhtelee kaksi porkkanaa.
6. Leikkaa porkkanat leikkuulaudalla noin sentin paloiksi.
7. Kun vesi kiehuu, lisää perunat ja porkkanat kattilaan.
8. Kuori ja silppua sipuli leikkuulaudalla.
9. Lisää sipulisilppu kattilaan.
10. Lisää myös teelusikallinen suolaa ja kymmenen maustepippuria.
11. Varmista, että vesi kiehuu. Kun vesi kiehuu, laita levy pienemmälle.
12. Ota esiin 300 grammaa lohta.
13. Paloittele lohi suunnilleen samankokoisiksi paloiksi kuin perunat.
14. Lisää kalapalat keittoon ja sekoita varovasti.
15. Tarkista haarukalla, että perunat ovat kypsiä.
16. Kun perunat ovat kypsiä, lisää kaksi desilitraa kermaa ja sekoita.
17. Anna keiton kiehtaen ja ota kattila pois levyiltä. Katkaise levystä virta.
18. Ota lusikka ja tarkista maku. Lisää suolaa maun mukaan.
19. Leikkaa pinnalle tilliä saksilla.
20. Ruoka on valmista! Voit syödä keiton ruisleivän kanssa.