



## Fenkolilla maustettu lohikeitto

4 HENKEÄ



Perinteinen lohikeitto saa uuden twistin fenkolista.

N. 500 G PERUNOITA  
 3 PORKKANAA  
 1 FENKOLI  
 1 PKT KIRJALOHTA  
 ½ PSS KEVÄTSIPULIA  
 1 RUUKKU TILLIÄ  
 8 DL VETTÄ  
 1 KALA-ANNOSFONDI  
 1 TL SUOLAA  
 N. 10 KOKONAISTA MAUSTEPIPPURIA  
 1 PRK RUOKAKERMAA (2DL)  
 ½ SITRUUNAN MEHU

1.

Laita vesi kiehumaan. Harjaa perunat ja porkkanat puhtaiksi. Kuutioi perunat ja porkkanat, leikkaa fenkoli pituussuunnassa puoliksi ja viipaloi ohuiksi viipaleiksi, voit myös käyttää mahdolliset fenkolinlehdet.

2.

Lisää kiehuvaan veteen fondi, suola, maustepippurit ja kasvikset. Keitä noin 15 minuuttia tai kunnes perunat ovat kypsiä.

3.

Hienonna sillä aikaa tilli ja suikaloi kevätsipuli. Poista kalasta nahka ja leikkaa kuutioiksi.

4.

Kun perunat ovat kypsiä, niin lisää keittoon kerma ja kalapalat. Kuumenna kiehuväksi ja viimeistele kevätsipulilla, tillillä ja sitruunan mehulla. Tarkista maku.



35min.

Vinkki! Jos sinulla on kaapissa fenkolinsiemeniä, voit murskata niitä ripauksen keiton sekaan voimistamaan fenkolin makua.