

Kirjolahikeitto.

500 g Nurmeksen Kalan valmiiksi paloitetua kirjolahikuutiota

4-5 kuorittua perunaa paloitetuna

1 kalaliemikuutio

0,6 litraa vettä

3 dl kermaa laktoositonta

Nippu tuoretta tilliä

Suolaa

7-10 kokonaista maustepippuria

1 sipuli

Pala koskenlaskija sulate juustoa, jos haluaa oikein kermaista kerman kanssa

Valmistus

Laita vesi kiehumaan ja lisää kalaliemikuutio ja sekoita

Lisää suola pippurit ja hienonnettu sipuli

Lisää perunakuutiot lähes kiehuvaan veteen, kuori vaahto, jos sitä ilmestyy pinnalle

Kun perunat ovat liki kypsiä, lisää kirjolahikuutiot varoen kiehuvaan liemeen ja keitä muutamia minuutteja, kunnes kala on kypsää

Lisää koskenlaskija sulatejuusto niin että se ehtii sulamaan keittoon

Lisää kerma ja sekoita varoen

Lisää pinnalle tuore raikas tillisilppu ja tarjoile keitto kuumana

Lisäkkeenä esimerkiksi krutongit tai leipäpalat, joihin voi imeyttää lientä