

Kalavale-lohisoppa

Meri- tai kirjolohifilettä

vettä

punasipulia

suolaa

riistafondia

voita

piparjuuritahnaa (esim Felix)



Laita kattilaan vettä n. 1.5 dl / ruokailija.

Lisää kattilaan punasipulia renkaina. Laita paljon, jos tykkäätte sipulista.

Lisää riistafondia. Katso annostelu pullon etiketistä ja laita sitten fondia vielä kerta kiellon päälle.

Lisää ripaus suolaa -> ole varovainen, sillä fondissa on suolasuutta.

Lisää keitokseen oikeaa, suolaista voita antamaan makua. Määrä vapaa.

Fileroi lohifileestä seitinohuita pikku siivuja.

Laita kalapalat raakoina annoskippoihin - esim. n. 1/5 - 1 dl /annos

Kaada kiehahtanut liemi raakojen kalapalojen päälle. Kun palaset on ohuita, ne kypsyvät kipossa / lautasella kuumassa liemessä. Lisää piparjuuritahnaa oman makumieltymyksen mukaisesti.

PS. Jo annosastiat on uunin kestäviä, niin voit lämmittää astiat uunissa ennen annosten tekoa.

Vaihtoehtoisesti voit lämmittää astiat pitämällä niissä kuumaa vettä ennen annosten tekoa.

Hyvä alkukeitto on valmis. Tämä on myös helppo eväs metsäreissulla.

Lopun lohien voit valmistaa pääruoaksi uunissa ja keittää potut, sekä voisulakastikkeen sipulilla kaveriksi.