

parhaat kaverit



Venäläinen kalakeitto

(4 hengelle)

- 50 g voita
- 1 iso sipuli ohueksi viipaloituna
- 1 sellerin varsi pieneksi paloittuna
- 5 rkl vehnä jauhoja
- 2 rkl tomaattipyreetä
- 1 litra kalalientä
- 2 suolakurkkua paloittuna
- 1 rkl kapriksia
- 1 laakerinlehti
- 1 tl muskottijauhetta
- 600 g kalafileitä eri kaloista
(esim. ahven, kuha, lahna, puna-ahven,
turska, kolja, sinipallas)
- 2 rkl silputtua persiljaa
- 2 rkl silputtua tilliä
smetanaa tarjoiluun

Sulata voi kattilassa. Lisää sipuli ja selleri. Paista miedolla lämmöllä kunnes vihannekset ovat pehmenneet. Nosta lämpöä, lisää jauhot ja tomaattipyree koko ajan sekoittaen. Anna paistua puoli minuuttia ja kaada kalaliemi päälle. Keitä lientä välillä sekoittaen.

Vähennä lämpöä ja lisää kurkku, kapris, laakerinlehti ja kalan palat. Keitä hiljaa 2-3 min. tai kunnes paloista on tullut valkoisia ja kiinteitä. Lisää persilja ja tilli sekä reilusti suolaa ja pippuria. Tarjoile annoskulhoista, koristele ruokaluskallisella smetanaa sekä tillin oksilla.



LURTON TORRONTÉS

Väriltään kauniin vaaleankeltainen viini. Sen tuoksu on yrttinen ja hieman mausteinen. Melko täyteläinen maku on pyöreä ja seuraa aromeiltaan tuoksua. Viinissä on omintakeista aromaattisuutta, joka antaa sille syvän ja intensiivisen luonteen. Suuhun jää pitkä jälkimaku.

Vmh 7,95 €, Alkon nro 572417



ALTIA
1888

Sinikalliontie 1 Espoo, puh: 0207 510 510
Palvelemme: ma-pe 8-21, la 8-18