

# Sitruunainen kanakeitto

Κοτόσουπα αυγολέμονο

1	<b>Broileri tai 3-4 reisipalaa</b>
1½ l	<b>Vettä</b>
1 tl	<b>Suolaa</b>
	<b>Laakerinlehti</b>
	<b>Mustapippureita</b>
1	<b>Sipuli</b>
3	<b>Porkkanaa</b>
2	<b>Sellerin vartta</b>
½	<b>Purjo</b>
½ dl	<b>Riisiä</b>
2	<b>Kananmunaa</b>
1	<b>Sitruunan mehu</b>



Laita broileri, sipuli ja vesi kattilaan ja kuumenna kiehuvaaksi. Kuori syntyvä vaahto. Lisää suola ja laakerinlehti sekä muutama mustapippuri. Peitä kannella ja anna kiehua n. tunti. Kuori tällä välin porkkanat ja hienonna ne sekä selleri reilun kokoisiksi paloiksi (selleristä voi tyviosan jättää pois ja jos on hyvää lehtiosaa sitä voi säästää ja silputa lopuksi valmiin keiton koristeeksi), pese ja suikaloi purjo.

Nosta broileri jäähtymään ja siivilöi liemi. Laita liemi uudelleen kuumenemaan. Lisää kiehuvaan liemeen riisi, porkkana ja selleri. Anna kiehua hiljaa poristen n. 25 minuuttia. Kasvisten ja riisin kiehuessa poista broilerista nahka ja luut, paloittele lihat ja lisää ne keittoon purjon kanssa.

Mausta keitto suolalla ja pippurilla. Vatkaa munat ja sitruunamehu hyvin ja vispilöi kuumaan, ei kiehuvaan keittoon. Kuumenna mutta älä päästä enää kiehumaan ettei juoksetu.