

Kalakeitto

Κακαβιά, η Σούπα του Ψαρά

reilu 500 g Haluamiasi keittokaloja

1	Sipuli
1	Sellerin varsi
1 pieni	Valkosipulin kynsi
1	Peruna
2	Porkkanaa
(1/2	Kesäkurpitsaa)
1 dl	Oliiviöljyä
2 pientä	Tomaattia
1	Laakerinlehti
	Suolaa ja pippuria
1/2 dl	Persiljasilppua
1/2	Sitruunan mehu



Puhdista ja pese ja paloittele kalat reilun kokoisiksi paloiksi (poista ruodot halutessasi). Silppua sipuli, valkosipuli ja persilja, lohko peruna, porkkana, selleri ja kesäkurpitsa. Tee tomaattien päihin ristiviilto ja anna olla hetki kiehuvässä vedessä. Kuori ja paloittele pieneksi.

Kuumenna oliiviöljy keskilämmöllä. Lisää sipuli ja selleri. Anna kiehua 5 minuuttia ja lisää hienonnettu valkosipulin kynsi ja tomaatit. Keitä vielä 5 minuuttia.

Lisää joukkoon peruna, porkkana, laakerinlehti ja mausta suolalla ja pippurilla. Lisää vettä niin että peittyvät hyvin.

Anna kiehua n. 15 minuuttia ja lisää kalat, kesäkurpitsa ja persiljasilppu. Keitä edelleen kunnes kala on kypsää, muttei hajoa.

Mausta valmis keitto sitruunamehulla.