**HELPPO LOHIKEITTO (4 annosta)**

AINEKSET:

* 1 sipuli
* 5-7 cm pala purjon vihreää osaa
* n. 800 g (8-12 kpl) keittoperunoita
* 2 porkkanaa
* 2-3 rkl voita
* (1 rkl vehnäjauhoja)
* 1 l vettä
* 2 kpl kalaliemikuutioita
* 8-10 kpl maustepippuria
* 2 laakerinlehteä
* ½-1 tl paprikajauhetta
* ½ tl cayennepippuria
* ½-1 tl sitruunapippuria
* 1 rkl sweet chili -kastiketta
* 1 pkt (300 g) pakastelohikuutioita
* 2 dl kuohukermaa (myös ruokakerma käy)
* (½ tl suolaa)
* 1 ruukku tilliä hienonnettuna

OHJE:

1. Kuori ja hienonna sipuli. Halkaise, huuhdo ja silppua purjo. Pese, kuori ja paloittele perunat sekä porkkanat.
2. Sulata rasva kattilassa ja lisää silputtu sipuli sekä purjo. Kuullota muutama minuutti. Sekoita joukkoon perunat ja porkkanat. Halutessasi ripottele joukkoon jauhot ja sekoita.
3. Kaada vesi kattilaan, lisää liemikuutiot ja muut mausteet. Kuumenna kiehuvaksi.
4. Lisää kiehuvaan liemeen vielä lohikuutiot ja keitä noin 8-10 minuuttia tai kunnes perunat ja kala ovat kypsiä.
5. Lopuksi lisää joukkoon kerma. Tarkista maku ja mausta tarvittaessa suolalla. Viimeistele keitto hienonnetulla tillillä.