

Lohikeitto

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 6/10

Fin lohikeitto çorbası somon, patates ve dereotunu kremalı yumuşak bir kasede toplar.

Malzemeler

- 500 gr Somon fileto
- 4 adet Patates
- 200 ml Krema
- 0.5 demet Dereotu

Yapılış

1. 4 patatesi küçük küp doğrayın 500 gr somonu 2 cm parçalar halinde kesin.
2. Patatesleri 5 su bardağı suda orta ateşte 15 dakika haşlayın.
3. 200 ml kremayı ekleyip 2 dakika 150 ml krema kaynatıp ayrışmasın.
4. Somon parçalarını küçük kısımda 5 dakika pişirin.
5. Yarım demet dereotunu son anda ekleyin ve somon dağılmadarsa servis edin.

PÜF NOKTASI

Somonu son 5 dakikada ekleyin; uzun kaynarsa parçalar kurur.

SERVIS ÖNERİSİ

Çavdar ekmeği ve taze dereotu ile servis edin.

Alerjenler

Süt

Deniz ürünleri