



Ö SIENILIEMI

Lohi-sienikeitto

AINEKSET

4 annosta

- 2 rkl öljyä
- 1 pieni pala purjoa
- 1 pieni fenkoli
- 2 porkkanaa
- 100 g suppilovahveroita, mustatorvisieniä tai siitakesieniä viipaleina
- suolaa
- 1 laakerinlehti
- 8 kokonaista maustepippuria
- 1 l Ö Sienilientä**
- 100 g babypinaattia
- 300 g tuoretta kirjolohta
- ½ dl tilliä hienonnettuna

VALMISTUS

30 min

- Huuhtele ja suikaloi purjo sekä fenkoli. Kuori ja suikaloi porkkana. Viipaloi tai hienonna sienet. Suikaloi kirjolohi.
- Kuullota öljyssä kasvikset ja sienet. Mausta suolalla, lisää laakerinlehti ja maustepippurit.
- Sekoita sieniliemi joukkoon ja hauduta miedolla lämmöllä 10 minuuttia kunnes kasvikset ovat melkein kypsiä.
- Lisää pinaatti ja kirjolohisuikaleet ja anna hautua kannen alla muutama minuutti. Tarkista maku.
- Lisää tilli juuri ennen tarjoilua ja nauti.