

Kalasoppa à la Janne Ylinen

- 1 l kalalientä
- 400 g ruodotonta, nahatonta kalafileetä
- 10 kpl perunoita
- 2 rkl voita
- 1 kpl keltasipulia
- ruisleivän kannikka
- 1 kpl laakerinlehtiä
- valkopippureita
- suolaa
- tilliä

Kuori perunat ja sipulit. Leikkaa perunat kuutioiksi ja hienonna sipuli. Leikkaa kala samankokoisiksi kuutioiksi kuin perunat. Laita voi kattilaan ja kuullota siinä noin 10 minuutin ajan sipuli ja perunakuutiot. Älä anna ruskistua. Kaada kattilaan kalaliemi ja lisää mausteet ja leivän kannikka. Keitä kunnes perunat ovat kypsiä. Lisää joukkoon kalapalat ja suola ja poista leivän kannikka. Kuumenna kunnes kalapalat kypsyvät. Ripottele keiton pinnalle runsaasti leikattua tilliä.

