

KALA-ÄYRIÄISKEITTOA JA PAAHDETTUA MANTELIA



Raaka-aineet (10 henkilöä)

Annoksen koko: 150 ml

Määrä	Mitta	Raaka-aine
0,050	l	BERTOLLI Classico oliiviöljy 3 L
0,040	kg	KNORR Tahnamauste Valkosipuli 340 g
0,200	kg	Paprika, erivärisiä
0,040	kg	KNORR Tahnamauste Provence 340 g
1,000	l	Vesi
0,040	l	KNORR Kalafondi 1 L/30 L
0,035	l	KNORR Hummerifondi 1 L/30 L
0,500	kg	Fileoitu kala (kirjolohi, siika, kuha...)
0,300	kg	Mustekalan rengas
20,000	kpl	Jättikatkarapu
0,020	kg	Ruohosipuli , hienonnettu
0,010	kg	Appelsiininkuori , raastettu
		Mantelitahna
0,100	kg	Mantelilastu , paahdettu
0,100	kg	Tomaatti kuutioitu
0,030	kg	KNORR Tahnamauste Basilika 340 g
0,005	kg	Paprika, jauhettu

Valmistusohje

1. KUULLOTA LOHKOTUT PAPRIKAT OLIVIÖLJYSSÄ, LISÄÄ CAYENNE-PIPPURI JA TAHNAMAUSTEET
2. KAADA JOUKKON LITRA VETTÄ JA LISÄÄ FONDIT, KIEHAUTA
3. LISÄÄ KUUTOITU KALA JA ÄYRIÄISET, ANNA HAUTUA HETKI JA TARKISTA MAKU
4. SEKOITA MANTELITAHNANAINEKSET KESKENÄÄN JA ANNA MAUSTUA
5. VIIMEISTELE KEITTO MANTELITAHNALLA, RAASTETULLA APPELSIININKUORELLA JA RUOHOSIPULILLA