

Kermainen Lohikeitto (Creamy Salmon Soup)

NOTE: 1dl = 100mL

SERVES: 4-6 people

Kermainen lohikeitto	Creamy Salmon Soup
50g Voita	50g Butter (unsalted is preferred)
400 g Nahatonta lohifileettä	400 g Skinless, boneless Salmon Fillet
8 dl Vettä	8 dl Water (approximately 4-5 cups)
2 kpl Kalaliemikuutiota	2 Fish Bouillon Cubes or powder fish stock
1 tl Sitruunapippuria	1 tsp Lemon Pepper
4 kpl Kokonaista maustepippureita	4 pcs Whole Allspice (approx. 1/8 tsp)
8 kpl Kiinteää perunaa	8 Russet Potatoes (approx. 4, chopped)
2 kpl Porkkanaa	2 Carrots
1 kpl Sipuli (Purjosipuli)	1 Onion (or Leeks)
2 dl Ruokakermaa	2 dl Heavy Cream
1/2 dl Tuoretta tilliä	1/2 dl Fresh Dill (approx. 10 g, depending on taste)
KEITTO-OHJE	COOKING INSTRUCTIONS
1. Leikkaa kalafileet reiluiksi kuutioiksi. 2. Kiehauta kattilassa vesi, kalaliemikuutio ja pippurit. 3. Kuori perunat, porkkanat ja sipuli. Kuutioi perunat, viipaloi porkkanat ja silppua sipuli. 4. Lisää kasvikset kattilaan ja keitä 10-15 minuuttia, kunnes kasvikset ovat kypsiä. 5. Lisää kerma ja kalapalat keittoon. Kuumenna uudestaan kiehuvaaksi. 6. Lisää lopuksi tillisilppu. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa.	1. Cut the fish fillets into large but bite size cubes. 2. In a saucepan, boil the water. Dissolve the fish stock cubes in the water then add spices. Set aside. 3. Peel the potatoes, carrots and onion. Dice the potatoes, slice the carrots and chop the onion. 4. Melt butter then sauté the onions (or leeks). Add the vegetables to the saucepan and cook for 10-15 minutes until the vegetables are tender and cooked. 5. Add the sauteed onion and vegetables to the fish stock. 6. Add the cream and fish pieces to the soup. Heat until boiling. 7. Finally, add the chopped dill. Check the taste and add salt if necessary