

Finlandia: Lohikeitto (zupa z łososiem i śmietanką)

Natrafiłam na tę zupę czytając artykuł o kulinarnej podróży do Finlandii, po opisie wiedziałam, że to moje smaki i postanowiłam ją ugotować. Zaskakująco prosta i szybka w wykonaniu, zasmakuje wszystkim fanom łososia.

Wszystkie warzywa obieramy, pora siekamy drobno, warzywa w sporą kostkę lub słupki. Łososia także kroimy w dużą kostkę (2 na 2cm). Koperek siekamy.

W garnku rozgrzewamy masło klarowane, dodajemy pora, smażymy ok 2-3 minut, wrzucamy warzywa, smażymy ok 5 minut, mieszając. Dodajemy wodę, mieszamy, sól i cukier (można dodać mniej lub więcej wedle uznania) oraz ziele i liście laurowe. Gotujemy na małym ogniu 35 minut. Po tym czasie wrzucamy łososia i gotujemy jeszcze 10 minut.

Odlewamy trochę zupy do kubka, mieszamy ze śmietanką, dodajemy z powrotem do zupy (śmietana może się zważyć jeśli dodamy ją bezpośrednio do garnka). Zestawiamy z ognia, dodajemy koperek i świeżo mielony pieprz, mieszamy.

Składniki na 6-8 porcji:

- 1-1,5l wody
- 500g filetu z łososia bez skóry
- 4 duże ziemniaki
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 2 duże pory
- kawałek selera
- 2 liście laurowe
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 100-200ml śmietanki 30%
- pęczek kopru
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru lub miodu
- 1 łyżeczka świeżo mielonego pieprzu
- 2 łyżki masła klarowanego