

Lohikeitto, Finse zalmsoep

Datum: 13-12-2023
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Oscar Aarns
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 1 kg zalm, zonder huid en zonder graten
- 2 uien, fijngehakt
- 4-6 teentjes knoflook, fijngehakt
- 4 wortels, geschild en in blokjes gesneden
- 4 stengels selderij, in blokjes gesneden
- 4-6 aardappelen, geschild en in blokjes gesneden
- 2 liter visfond
- 1 liter kookroom
- 8-12 eetlepels dille, fijngehakt
- 8 eetlepels boter
- 4 el maizena
- zout en peper naar smaak
- piment (gemalen) naar smaak

Bereidingswijze:

Voorbereiding 20 minuten, kooktijd 30 minuten.

Maak alle groenten schoon en snij deze fijn of in kleine blokjes. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van ongeveer 2 cm. Spoel de zalm af en dep deze vervolgens droog. Verwijder voorzichtig de huid en eventuele graatjes en snijd de vis in blokjes (niet té klein want een beetje bite is wel lekker).

Verhit de boter in een middelgrote soeppan. Voeg dan de gesneden ui, knoflook, wortel, selderij en aardappelen toe en bak ze een paar minuten aan tot ze zacht zijn. Voeg nu de visfond toe aan de pan en breng het geheel aan de kook. Laat het ongeveer 10 minuten koken en voeg dan de room toe.

Meng nu ook de maizena met 8-12 el water (of kookroom) en roer door de soep. Laat nog ongeveer 1 minuut koken zodat de soep wat kan binden. Pureer eventueel kort met een staafmixer voor een gladdere, vollere soep.

Voeg dan de zalm en dille toe, breng het geheel weer aan de kook en laat de soep nog een paar minuten zachtjes sudderen op laag vuur. Breng vervolgens op smaak met peper, piment (en eventueel nog wat zout) en serveer de zalmsoep warm.

Nauti ateriastasi!