

LYHENTEET

- g** gramma
- dl** desilitra (100 ml)
- tl** teelusikka (5 ml)
-  pakaste
- rkl** ruokalusikka (15 ml)
- min** minuutti




LOHIKEITTO



35 minuuttia

TYÖVÄLINEET

- ✓ kuorimaveitsi
- ✓ kokkiveitsi tai juuresveitsi
- ✓ leikkuulauta
- ✓ kattila
- ✓ mittalusikat
- ✓ kauha

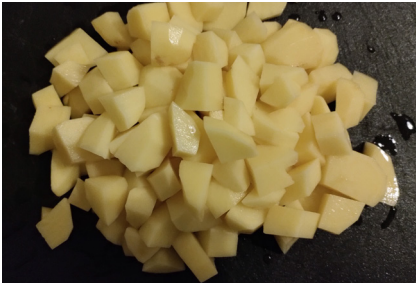
- 600 g perunoita (yleis)
- 10 dl vettä
- 0,5 tl suolaa
- 1 kalaliemikuutio
- 300 g lohikuutioita 
- 1 tl maustepippuria (kokonainen)
- 4 dl ruokakermaa (15% rasvaa)
- 1 rkl tilliä

SANASTO

lohikeitto	kiehuva	lohikuutio	rasva
lohi	suola	maustepippuri	tilli
keitto	kalaliemikuutio	mauste	ohje
peruna	kala	pippuri	minuutti
yleis	liemi	kokonainen	lähes
vesi	kuutio	ruokakerma	kypsä



OHJE



1. Pese, kuori ja paloittele perunat.



2. Laita vesi kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi.



3. Lisää perunat ja suola kattilaan. Keitä 5–10 minuuttia, kunnes perunat ovat lähes kypsiä.



4. Lisää kattilaan lohikuutiot ja maustepippuri. Keitä 5 minuuttia.



5. Lisää kattilaan kerma. Sekoita kauhalla.



6. Anna kiehua 2 minuuttia. Hienonna tilli. Lisää tilli keittoon. Sekoita.

VERBIT (verbityyppi)

pestä (3)

kuoria (1)

paloitella (3)

laittaa (1)

kuumentaa (1)

lisätä (4)

keittää (1)

sekoittaa (1)



antaa (1)

kiehua (1)

hienontaa (1)

TEHTÄVÄT

1 Etsi reseptistä yhdyssanat.

Kirjoita vihkoon. Tavuta.  

2 Mitä kalaruokia sinä osaat tehdä? 