KIKKOMAN

Kermainen partaveitsisimpukkakeitto

kokonaisaika **45 min** **15 min** esivalmistelut **30 min** valmistus

AINEKSET

2 annosta

7	partaveitsisimpukkaa
500 ml	vettä
1 rkl	suolatonta voita
1	iso sipuli
1	keskikokoinen peruna
1	porkkana
0,25	lehtiselleri
1 tl	tomaattipyreetä
2	timjaminoksaa
1	laakerinlehti
250 ml	kuohukermaa
250 ml	kalalientä
2 rkl	sitruunamehua
4 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
14	ruohosipulin vartta
0,5	sitruuna

VALMISTUS

Vaihe 1

7 partaveitsisimpukkaa - **500 ml** vettä
Laita simpukat kattilaan ja lisää n. 500 ml vettä. Lämmitä simpukoita kannen alla kohtalaisella lämmöllä, kunnes ne ovat auenneet (n. 10-12 minuuttia). Poista simpukat kattilasta ja anna jäähtyä.

Vaihe 2

1 rkl suolatonta voita - **1** iso sipuli - **1** keskikokoinen peruna - **1** porkkana - **0,25** lehtiselleri - **1 tl** tomaattipyreetä - **2** timjaminoksaa - **1** laakerinlehti
Kuori ja pilko kaikki vihannekset (n. 3-4 mm kuutioiksi). Sulata voi paksupohjaisessa kattilassa ja kuullota kasviksia 2-3 minuuttia kohtalaisella lämmöllä, kunnes ne karamellisoituvat kullanruskeiksi. Lisää sitten tomaattipyree, timjami sekä laakerinlehti ja jatka kypsentämistä 2 minuuttia välillä sekoittaen.

Vaihe 3

250 ml kuohukermaa - **250 ml** kalalientä - **2 rkl** sitruunamehua - **4 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Lisää kattilaan kuohukerma ja kalaliemi. Peitä kannella ja keitä alhaisella lämmöllä n. 20 minuuttia. Kun kasvikset ovat kypsiä, lisää sitruunamehu ja soijakastike.

Vaihe 4

Keitä vielä minuutin ajan ja soseuta sitten keitto tehosekoittimessa täydellä teholla 3-3,5 minuuttia.

Vaihe 5

14 ruohosipulin vartta - **0,5** sitruuna

Silppua ruohosipuli. Kaada kermainen keitto kulhoon ja lisää keitetyt simpukat ja ruohosipuli. Leikkaa sitruuna lohkoiksi ja tarjoile ne keiton ohella.