

Lohi-simpukkakeitto

kokonaisaika **45 min** 25 min esivalmistelut 20 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
3.498 kJ / 836 kcal

Rasva: **52 g** Proteiini: **46 g**
Hiilihydraatit: **46 g**

AINEKSET

2 annosta

500 g	tuoreita sinisimpukoita
500 ml	vettä
150 g	lohifileetä
50 g	savupekonin siivuja
10 g	voita
80 g	purjoa halkaistuna ja siivutettuna
40 g	selleriä silputtuna
70 g	porkkanaa kuutioituna
40 g	fenkolia kuutioituna
100 g	maissia
2	valkosipulinkynttä pilkottuna
2	laakerinlehteä
2 tl	tuoretta timjamia
150 ml	kuohukermaa
3 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike</u> Muutama tippa sitruunamehua
2 hyppyselliä	mustapippuria
Patonkisiivut:	
10 g	voita
1	pieni valkosipulinkynsi silputtuna
4 viipaletta	patonkia
Tarjoiluun:	
2 rkl	silputtua persiljaa

VALMISTUS

Vaihe 1

500 g tuoreita sinisimpukoita - **500 ml** vettä - **150 g** lohifileetä

Pese simpukat hyvin juoksevassa vedessä. Laita ne kattilaan, peitä vedellä ja keitä kannen alla 7 minuuttia, kunnes kuoret avautuvat. Valuta simpukat ja ota 400 ml keitinnettä talteen. Jätä 6 simpukkaa kuorineen koristelua varten. Irrota loput kuoristaan ja laita simpukanliha kulhoon. Poista lohifileestä nahka ja leikkaa lohi kuutioiksi.

Vaihe 2

50 g savupekonin siivuja - **10 g** voita - **80 g** purjoa halkaistuna ja siivutettuna - **40 g** selleriä silputtuna - **70 g** porkkanaa kuutioituna - **40 g** fenkolia kuutioituna - **100 g** maissia - **2** valkosipulinkynttä pilkottuna - **2** laakerinlehteä - **2 tl** tuoretta timjamia - **150 ml** kuohukermaa - **3 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike - Muutama tippa sitruunamehua - **2 hyppysellistä** mustapippuria
Paista pekonisiivuja alhaisella lämmöllä, kunnes rasva sulaa. Siirrä siivut lautaselle. Lisää voi, purjo, selleri, porkkana, fenkoli, maissi, valkosipuli sekä mausteet ja paista niitä hetki samalla sekoittaen. Lisää simpukoiden keitinvesi, kerma, Kikkomanin vähemmän suolaa sisältävä soijakastike ja sitruunamehu. Mausta pippurilla ja anna kiehua hiljaa 16 minuuttia. Poista laakerinlehdet, soseuta puolet keitosta ja kaada se takaisin kattilaan. Lisää simpukat sekä lohi ja jatka keittämistä vielä 4 minuuttia.

Vaihe 3

10 g voita - **1** pieni valkosipulinkynsi silputtuna - **4**

viipaletta patonkia - **2 rkl** silputtua persiljaa
Sulata voi pannulla ja lisää silputtu valkosipuli.
Asettele patonkisiivut pannulle ja paista
kullanruskeiksi kummaltakin puolelta. Murena
vaiheessa 2 kypsennetty pekoni, lisää murut
keittoon ja sekoita. Kaada keitto kulhoon, koristele
kokonaisilla simpukoilla sekä persiljalla ja tarjoile
valkosipulipatongin kera.