

Lohikeitto

Toplam 50 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk 5 kişilik Kolay ~310 kcal Açılış 6/10

Fin lohikeitto çorbası somon, patates ve dereotunu kremalı yumuşak bir kasede toplar.

Malzemeler

- 500 gr Somon fileto
- 4 adet Patates
- 200 ml Krema
- 0.5 demet Dereotu

Yapılışı

1. Patatesleri küp doğrayıp 20 dakika haşlayın.
2. Krema ve somonu ekleyin.
3. Çorbayı 5 dakika daha pişirip dereotu ekleyin.

PÜF NOKTASI

Somonu son 5 dakikada ekleyin; uzun kaynarsa parçalar kurur.

SERVIS ÖNERİSİ

Çavdar ekmeği ve taze dereotu ile servis edin.

Alerjenler

Süt

Deniz ürünleri