



Lohikeitto (Finse zalmsoep)

Romige Finse zalmsoep met aardappel, prei en veel verse dille. Warm, voedzaam en eiwitrijk, ideaal voor koude dagen.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|----------|---------|-----------|
| 15' | 25' | 4 | Soep |

Ingrediënten

- 400 g zalmfilet zonder vel, in blokjes
- 3 aardappelen in blokjes
- 1 prei in ringen
- 1 wortel in blokjes
- 1 l visbouillon
- 200 ml room
- 30 g boter
- 1 bussel verse dille
- Zout en peper

1 laurierblad

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een grote pot en stoof de prei en wortel enkele minuten zacht.
2. Voeg de aardappelblokjes, het laurierblad en de visbouillon toe. Breng aan de kook en laat 12 minuten sudderen tot de aardappel bijna gaar is.
3. Giet de room erbij en breng opnieuw tegen de kook.
4. Leg de zalmblokjes in de soep en laat op zacht vuur 5 minuten meegaren; niet meer laten koken zodat de vis mooi heel blijft.
5. Kruid met zout en peper en verwijder het laurierblad.
6. Roer er een royale hand fijngesneden dille door en dien meteen op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)