



## Boodschappenlijst

Lohikeitto (Finse zalmsoep)

Voor 4 porties

- 400 g zalmfilet zonder vel, in blokjes van 3 cm
- 3 middelgrote aardappelen, geschild en in blokjes van 2 cm
- 1 prei, in ringen
- 1 wortel, geschild en in blokjes
- 1 l visbouillon
- 200 ml slagroom
- 30 g boter
- 1 bosje verse dille, fijngehakt
- 1 laurierblad
- Zout en versgemalen zwarte peper