

RAVUNKUORIKEITTO

Jokainen - tai jokunen - meistä on varmaan joskus syönyt rapuja, noita ihmeellisiä, outoja saksiniekkvoja.

Jos ne on itse joutunut ostamaan ja maksamaan - ja varsinkin jos ne ovat kotimaista alkuperää -
tuntuu todella pahalta heittää suuri kasa ravun kuoria ja osittain syötyjä saksia pois.

Varsinkin kun niissä tuntuu olevan yllin kyllin tuoksuja ja makuja jäljellä.

Jos ravut ovat tarjouksesta ostettuja ulkomaisia rapuja (jotka ovat yhtä kielitaidottomia kuin suomalaisetkin lajitoverinsa),
ei kuorien hävittäminen tunnu *niin* suurelta synniltä.

Yhtä kaikki; älkäämme heittäkö pois noita kitiinikuoria,
punertavia, mutta edelleen käyttökelpoisia panssareita,
joita nuo oudot elukat ovat joskus itselleen kasvattaneet.

E!!

Tehkäämme niistä ruokaa!!
Ja kuinka herkullista ruokaa niistä tuleekaan!!!

Siis; ohjeeseen:

Mitataan n. kolmen litran kattilaan desin verran kotimaista rypsiöljyä ja reilusti (n. 100 g) voita.
Kuumennetaan rasvaseos poreilevan kuumaksi.

Heitetään kattilaan kaikki ravunkuoret, joita noin kilosta (tuonti)rapuja on jäänyt,
ja pidetään huoli,
että kaikki rapujen sisälmykset on otettu aika tarkkaan pois noista kuoren rämmäleistä.
Ne kun maistuvat kitkerältä uudelleen lämmitettäessä...

Otetaan suttunuija (tamperelaisittain) ja murskaillaan noita kuoria kolmen/neljän minuutin ajan samalla kun ne paistuvat
öljy-/rasvaseoksessa.

Ja varotaan ettei rasva roisku ja pääse polttamaan!

Lisätään kattilaan pari pienehköä sipulia ja kolme/neljä porkkanaa,
kummatkin silputtuna,
rakuunaa 1,5-2 tl ja pari laakerinlehteä vähän revittynä.
Hömpsäytetään kattilaan sitten pullon verran halpaa, kuivaa valkoviiniä (esim. Levine on ok)
Ja lisätään yksi lihaliemikuutio sekä 4-5 dl vettä.

Annetaan keitoksen poreilla kaikessa rauhassa 40 minuuttia,
paitsi että käydään välillä kääntelemässä aineksia.
Tämä kääntely siksi että kuoret ja juurekset muistavat antaa makunsa keitokseen.

Siivilöidään sitten kuuma liemi toiseen n. kolmen litran kattilaan/kasariin.

Tähän kattilaan napataan äsken keitetyistä porkkanoista ehkä puolet,
ja vipataan mukaan vielä pari/kolme (jauhoista) perunaa sopen suuruiseksi.

Annetaan taas poreilla.

Kun perunat ovat kypsiä (porkkanoitahan on jo keitetty ihan tarpeeksi), otetaan kattila pois liedeltä
ja lisätään 2,5 dl kermaa (Flora tms.) joukkoon.

Sauvasekoittimella soseutetaan keitos huolellisesti, kauttaaltaan, pehmoiseksi keitoksi.

Lisätään vielä 2 dl kuorittuja katkarapuja tai saman verran pilkottua ravun pyrstölihaa keittoon
ja viedään soppa tarjolle vaikkapa paahtoleivän kera.

Ja ei kun syömään!!!