



BJØRGs FISKESUPPE

Dette er et festmåltid.

Av: Torhild Solem
Publisert 28. februar 2013 - 19:58

Vanskelighetsgrad

Middels

Tilberedningstid

40-60 min

4 [Endre](#)

Ingredienser

- 2 ts karri
- 2 ss smør til steking
- 2 stk løk i tynne ringer
- 2 stk gulrøtter i båter
- 1 stk hvitløksbåter
- 1 stk terning fiskebuljong
- 1 stk terning hønsebuljong
- 3 dl vann
- 1 boks hakkede tomater
- 3 dl kremfløte
- 1 boks liten fersken i terninger
- 150 g rensede reker
- 400 g fiskefilet, torsk og laks

Fremgangsmåte

BJØRGs FISKESUPPE

Surr løk og gulrøttene i smør tilsatt karri til det er mykt. Tilsett finhakket hvitløk og buljongen. Slå på vann og tomater og la det surre i ca. 15 min. Tilsett fløte og fersken. Legg i fisken som får koke/trekke i 15 min. Like før servering tilsettes rekene og suppen smakes til. Serveres med godt brød.

Til denne fiskesuppa er det godt med foccacia. Kan servers som et hovedmåltid - den er mektig og veldig, veldig god

Type rett: Middagsretter

Råvarer: Fisk/skalldyr

Lag: Ski