

Hjemmelavet fiskesuppe med torsk, laks og jomfruhummerhaler

4 personer

Ingredienser:

jomfruhummerhaler
200 g torskefilet uden skind
200 g laksefilet uden skind
2,5 dl fløde
7,5 dl hjemmelavet fiskefond
250 g gulerødder, squash, rød peber
(eller hvad man har af grøntsager)
salt og peber
citronsaft
frisk dild
evt. smør



Sådan gør du:

Begynd med at snitte grøntsagerne i meget fine stave.

Skær fiskestykkerne i mundrette stykker.

Pil skallen af jomfruhummerhalerne, fjern den sorte tarmstreng og skær halerne i mundrette bidder.

Fiskesuppe:

Hæld fiskefonden i en gryde og bring den i kog.

Tilsæt fløde og lad suppen småkoge i 3-5 min.

Tilsæt de finthakkede grøntsager og lad dem koge med i ca. 1 minut.

Læg fisk og jomfruhummerhaler i suppen og lad den igen få et opkog. Lad den simre i ca. 1 minut.

Smag suppen til med citronsaft, salt og peber samt friskhakket dild (eller basilikum).

Hvis du ønsker en kraftigere smag på suppen, kan du supplere med lidt hønsebouillon.

Til sidst monteres suppen med en smørklat (kan udelades).

Server fiskesuppen sammen med godt brød.