

# FISKEHUSET's gode fyldige fiskesuppe

Tid: 30 min.

Antal portioner: 4 til hovedret, 6-8 til forret

## Ingredienser

Ca. 450 g fiskefilet i tern af en eller flere slags  
fisk f.eks. rødtunge, rødfisk, laks, sej, torsk og  
gerne skaldyr.  
Ca. 1,2 liter fiskefond (eller 1,2 liter vand med  
bouillon-teming)  
2 gulerødder i skiver  
1 porre i skiver  
2 løg i skiver  
1-2 fed finthakket hvidløg  
2 soltørrede tomater i fine strimler  
1½ dl ris  
2 spsk. hvidvinseddike  
2 dl fløde (gerne kaffefløde)  
1 tsk. paprika  
½ tsk. gurkemeje  
½ tsk. karry  
Salt og peber og evt. en anelse chili  
Ca. 2 spsk. olivenolie  
Dild eller persille



## Fremgangsmåde

Alle grøntsager, ris og krydderier svitses i olivenolien. Herefter tilsættes hvidvinseddike og fiskefond. Suppen koges i ca. 15 min., hvorefter fløde og fisk tilsættes, og retten simrer i ca. 5 min. Suppen smages til med salt, peber og chili og pyntes med fintklippet dild eller persille.

Hvis du kun vil bruge den til forret, kan du bare undlade risene. Du kan også erstatte ris med en restkogte kartofler i skiver/tern. Det smager nemlig også rigtig godt, og er endnu nemmere, og noget, du også med fordel kan gøre, hvis du laver så stor en portion, at den bare skal varmes dagen efter.