

Nem fiskesuppe

Ingredienser:

10-12 skalotteløg
2 fed hvidløg
4 spsk. olivenolie
2 dåser hakkede tomater
3-4 bouillon terninger
4dl tør hvidvin
2 tomatdåser med vand
timian helst frisk ellers stødt.
600 g fiskefilet – alle former torsk, laks m.m.
gerne blandet
250 g rejer - hummerhaler.
3-4 dl fløde
frisk dild
Salt, peber



Fremgangsmåde:

Løg og hvidløg svitses i olie til de er blanke.. Tilsæt tomat, vand, bouillon, timian og hvidvin, kog op og lad det simre 15 minutter ved svag varme, omrøres. Må ikke koge mere.

Tilsæt fisken, simrer i 10-12 min, tages forsigtig op med hulske. Tilsæt rejer eller hummerhaler, fløde, dild, lad det varme igennem, smages til med salt og peber. Læg fisken forsigtig tilbage eller overhæld den med suppen.

Serveres med flutes gerne hvidløg.