

Nem fiskesuppe

Ingredienser:

10 skalotteløg

2 ds hakkede tomater

3 dl hvidvin

2 tomatdåser fiskefond

Tørret eller frisk timian

600 g torsk

250 g rejer eller
hummerhaler

3 dl fløde

frisk dild, salt og peber

Fremgangsmåde:

Løgene svitses i smør eller olie. Hakkede tomater, vin og fiskefond og timian tilsættes og det hele koges op. Fisken tilsættes og småkoges i 10 min. Tilsæt herefter rejer, fløde og dild. Varmes igennem og smages til med salt og peber. Serveres med flutes.

