

Fiskesuppe med sydlandske aner...

Ingredienser:

1 løg
2 fed hvidløg
4 spsk. olivenolie
1 dåse flåede tomater
8dl fiskefond eller bouillon
2dl tør hvidvin
1 porre
400 g fiskefilet – fx torskefilet
Rejer og blåmuslinger efter behov,
gerne dampede muslinger og pil
selv rejer. .
Salt, peber og timian...



Fremgangsmåde:

Løg og hvidløg svitses i olie til de er blanke.. Tilsæt tomat, fond og hvidvin, kog op og lad det simre 15 minutter. Tilsæt den fintsnittede porre, fiskefileten som er skåret i passende stykker fisk. Når porren og fisken er klar smages til med salt og peber og timian
Rejer og blåmuslinger tilsættes par minutter før servering. ...må ikke koge.

Serveres med flutes og aioli.....