

Mormors fiskesuppe

Ingredienser:

75 g smør

½-1 spsk. karry

1,25 l fiskefond eller bouillon

1 tsk. salt

1½ dl hvidvin

1-2 fintsnittet porre

2½ dl piskefløde

2 torskefileter – ca. 500 g

eventuelt lidt rejer



Fremgangsmåde:

Smørret smeltes i en gryde og karryen brændes af deri, melet tilsættes og der spædes op med fiskefond og salt.

Hvidvin, porre tilsættes og koger stille i et par minutter. Fløden koges og fisken tilsættes herefter og koger lige så stille i nogle minutter, til fisken er fast og hvid.