

Rød skrubbesuppe

600 g skrubbefilet

3 røde peberfrugter

1 løg

4 tomater

21 dl hvidvin

1 liter fiskebouillon – helst fiskefon

Salt og peber

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200 grader. Skær peberfrugterne i kvarte og læg dem på et ildfast fad. Skær skrubbefileterne i strimler og læg dem oven på peberfrugterne. Krydr med salt og peber og bag dem i 15 min.

Hak løggene og skær tomaterne i i kvarte. Kog løg og tomater op med hvidvin og bouillon og la det koge i 5 min. Blend herefter suppen.

Anret suppen i skåle, læg de bagte peberfrugter med skrubbe ovenpå og server med brød eller flutes.