

Wildarnas fisksoppa



Portioner: 10

Ingredienser:

- 3 st purjolökar
- 6 st potatisar
- Smör eller olja
- 3 burkar krossade tomater à 500 g/st
- 6 dl grädde eller mjölk
- 1 liter stark grönsaksbuljong (4 tärningar/liter)
- Ca: 1 kg vit fisk efter eget önskemål
- 1 kg räkor
- 3 msk mjöl
- 3 tsk dragon
- 1 tsk curry
- 1 tsk salt
- 1 tsk peppar

Gör så här:

1. Skala och tärna potatisarna.
2. Skär purjon i tunna skivor.
3. Värm buljongen.
4. Låt potatisarna småputtra under omrörning i lite olja eller smör i ca 10 min.
5. Tillsätt purjon och de krossade tomaterna.
6. Häll i grädden/mjölken, buljongen, kryddorna och strö över mjölet.
7. Låt koka i ca 15 min.
8. Skär fisken i bitar (2-3 cm).
9. Lägg i fisken och låt koka ytterligare 5-10 min.
10. Ta av från plattan och tillsätt räkorna.

Tips

Tillsätt 200g musslor för en fylligare smak. Soppan kan även med fördel göras i ordning i förväg och sedan värmas innan servering. Den ska inte koka när räkorna och musslorna är tillsatta.