

Fisksoppa

God, enkel och lätt att variera!

2 personer

-1-2 morötter

-1-2 gula lökar eller 15 cm

purjolök

-1 msk olivolja

-½ l vatten

-fiskbuljong från tärning eller
fond och/eller hummerfond

-250 g crème fraiche smaksatt
med tomat och saffran eller

neutral dito som kan smaksättas med t ex gurkmeja *eller* tomatpuré + sambal oelek

-300 g fisk av torsk, lax eller annan favorit eller blandat, färsk eller djupfryst
alt, peppar, någon blandad fiskkrydda

-Ev. potatis i tärningar *eller* broccoli i små buketter

-Toppa med t ex räkor, aioli, citronklyftor, gräslök

Ansa grönsakerna och skär dem i mindre bitar.

Fräs upp lök, morot och ev. broccoli eller potatis i lite olja.

Tillsätt buljong, fond och vatten och koka upp.

Tillsätt crème fraiche och koka upp.

Tillsätt fisken som skurits i bitar och koka försiktigt i 5 min eller 6 min om den är
frusen.

Smaka av med salt och kryddor.

Gör i ordning tillbehören medan fisken puttrar.

Enkel Aioli

1 msk majonnäs

2 msk crème fraiche

Salt och svartpeppar

1 finhackad vitlöksklyfta

Rör samman allt och lägg en klick i varje tallrik med fisksoppa.

Servera och njut!

