

Fisksoppa på öring över öppen eld

För att koka denna soppa behöver man en stor gryta med lock och en stadig plattform för att hänga eller ställa den över elden. Ett flyttbart grillgaller med ben är perfekt.

Till två hungriga fiskare:

Cirka 4 hekto öringfilé (harr, röding, lax går lika bra)

2 morötter

1 liten purjolök

2 stjälkar blekselleri

Ca 1/2 röd chili (beroende på styrka)

1 gul eller röd paprika

1 klyfta vitlök

1 dl hackad persilja eller dill

1,5 liter fiskbuljong, vatten + 1,5 buljongtärning.

1 dl vitt vin.

peppar

1 msk paprikapulver

2 msk olja

Gör så här:

Skär alla grönsakerna fint. Skär fisken i små kuber. Koka vatten till buljong i exempelvis kaffepannan. Hetta upp oljan i en stor gryta. Fräs grönsakerna med paprikapulvret tills de blir lite mjuka. Häll på vin och vatten och smula ner buljong. Låt sjuda tills grönsakerna blir mjuka. Smaka av med peppar. Lägg i fiskbitarna, rör om försiktigt, lägg på lock och dra grytan av glöden. Fisken blir färdig på eftervärme utan att koka sönder. Strö persilja eller dill över soppan innan servering. Ät med bröd och andakt!

