

Fjord & fjällsoppa

Soppa som går att variera i det oändliga utifrån tillgängliga råvaror. Basen utgörs av olika grönsaker, vitt vin, grädde och fiskfilé. Ju fler fisksorter desto godare soppa. Blir det soppa över är den om möjligt ännu godare dagen efter. Tips: smaksätt den med saffran och/eller blåmögelse.

För fyra hungriga fiskare:

- 1 fänkålshuvud
- 1 bit rotselleri
- 1 gul paprika
- 1 röd paprika
- 1 liten lök
- 1/2 purjolök
- 1 morot
- 2 vitlöksklyftor
- 2 liter fiskbuljong (vatten + tärningar)
- Ca 3 dl vitt vin
- 2 dl grädde
- rapsolja
- 1 dl hackade örter (tex. persilja, dill, timjan eller basilika)
- 1 röd chili

Ca 700 gr fiskfilé från tex. kolja och öring, skuren i kuber

salt, peppar, cayennepeppar

Gör så här:

Koka upp vattnet. Skär alla grönsakerna i tunna stavar, hacka örterna. Fräs grönsakerna (OBS ej örterna!) i lite rapsolja i en stor kastrull så att de precis börjar mjukna. Häll på vatten och vin, lägg i buljongtärningarna. Småkoka i 20 minuter, häll i grädden. Smaka av soppan med kryddor och ev. mer buljong eller vin. När du är nöjd drar du soppan av plattan och lägger i fiskkuberna som blir färdiga på 5 minuters eftervärme. Strö över de hackade örterna innan servering. Till soppan: gott bröd och svalt vitt vin. Ät och njut!

