

inköpslistan.se

Av: Caisa Magnusson

- 6 port
- Fisk, Huvudrätt, Fest

CAISAS FISKSOPPA

Ingredienser

400 g laxfile
400 g torskfile
25 st jätteräkor
3 burkar tomater, hela
4 st lök, gul
3 tärningar buljong, fisk
2 dl grädde, visp
1 kruka timjan
1 liter vatten

Gör så här

Tina fisken och räkorna och vispa grädden. Skala löken och dela varje lök i sex delar. Fräs löken i lite margarin i en stor kastrull/gryta tills den mjuknat något. Häll ut tomaterna ur burkarna och skär av toppen och botten samt dela de på mitten innan du häller ner de i grytan. Häll i vattnet, buljongtärningarna och klipp ner 2/3 av timjanbuketten. När det kokar; dela fisken i små bitar och lägg i de i grytan. Koka tills torsken blivit vit rakt igenom. Lägg då i räkorna och vänd i grädden försiktigt, den ska vara lite skummig när den smält lagom mycket. Ta av plattan så fort soppan blivit genomvarm och servera genast i djupa tallrikar. Klipp över resten av timjanen.

Servera gärna med ett ljust bröd eller med ugnsbakat vitlöksbröd.