

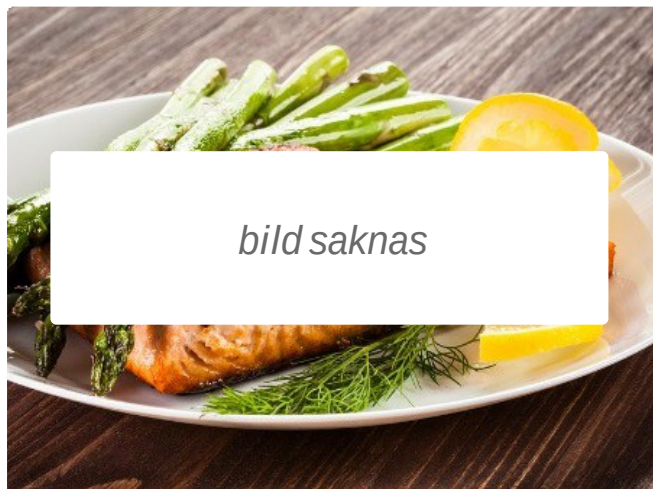


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Lättlagat

FINA FISKSOPPAN

Ingredienser ▮

400 g torskfile (*eller sej*)
2 tärningar buljong, fisk
(*i en liter vatten*)
8 st potatis
1 st purjolök (*strimlad*)
1 burk tomater, krossade
1 tsj mejram
1 krm dragon
1 msk dill

Gör så här ▮

1. Koka upp buljongen (vatten och buljongtärning).
2. Lägg i potatisen, purjolöken och kryddorna. Koka på svag värme under lock ca 15 minuter.
3. Vispa sönder potatisen.
4. Skär fiskblocket i ca 2 cm stora bitar, lägg dem i soppan och tillsätt krossad tomat. Sjud soppan i ytterligare 10 minuter.
5. Smaka av och tillsätt den hackade dillen. Servera soppan rykande het.