




 4 port

 Fisk, Huvudrätt, Soppa, Vardag, Koka

## LAXSOPPA MED SURDEGSBRÖD

Matig soppa med grönsaker och lätt sting.

### Ingredienser

500 g laxfile  
2,5 dl vispgrädde  
250 g broccoli  
100 g champinjon  
1 st chili, röd  
1 st purjolök  
1 tsk curry  
1 msk fond, fisk  
smör  
salt  
vitpeppar  
surdegsbröd

### Gör så här

1. Skiva 100 g champinjoner och 1 purjolök och finhacka ca ½ chili (chilin är starkt, anpassa mängden efter hur stark soppa du vill ha).
2. Ta fram en stor kastrull och häll i ca 2 msk smör.
3. Tillsätt de skivade grönsakerna och 1 tsk curry och låt fräsa på hög värme i någon minut.
4. Häll på 8 dl vatten och 2,5 dl grädde samt 1 msk fiskfond.
5. Koka upp och låt koka i ca 10 minuter.
6. Under tiden soppan kokar: Skär 500 g lax i mindre bitar, ca 2x2 cm och skär av buketter från 1 broccoli.
7. När soppan kokat i 10 minuter, tillsätt laxen och broccolin och låt sjuda försiktigt i ca 5 minuter till. Tänk på att inte röra för kraftigt i soppan då laxen lätt kan falla sönder.
8. Smaka av med salt och peppar.

Servera med surdegsbrödet.