

Fiskarhustruns fisksoppa

Under 45 min

11 ingredienser

Medel

Fiskarhustruns fisksoppa är en underbar soppa som innehåller både fisk och skaldjur. Koka ihop dina ingredienser, som får fin smak av timjan, före du blandar ner fluffig grädde. Toppa med dill och servera den krämiga soppan med brytbröd.



Ingredienser 14 portioner

ca 35	små gula lökar (gärna pärlök)
7 msk	smör eller margarin
3 1/2	burk hela skalade tomater (à 400 g)
17 1/2 dl	fiskbuljong (tärning + vatten)
ev 1 3/4 dl	vitt vin
3 1/2 tsk	söndersmulad timjan
1050 g	blandad fiskfilé (t ex lax, spätta, torsk)
875 g	räkor med skal eller skalade (250 g med skal motsvarar 100 g skalade)
3 1/2 dl	vispgrädde
finhackad dill	

Till servering

bröd

För alla

Kontrollera noga innehållet i buljongen och brödet.
Fri från ägg.
Gör glutenfri: välj glutenfritt bröd.
Gör laktosfri: välj laktosfritt smör och laktosfri grädde.
Gör mjölkfri: byt ut smör mot mjölkfritt matfett. Byt grädde mot mjölkproteinfri ersättningsprodukt.

Gör så här

i När antal portioner ändras
Tänk på att du i vissa fall kan behöva justera tillagningstiden, då mängden för ingredienserna har ändrats.

Skala lökarna och fräs dem i matfett. Tillsätt tomater, buljong, vin och timjan. Låt sjuda i ca 15 minuter.

Skala räkorna.

Skär fisken i små bitar. Lägg ner fiskbitarna i soppan. Sjud ytterligare i ca 5 minuter.

Lägg räkorna i soppan, koka inte då blir räkorna torra och sega.

Finhacka dillen. Vispa grädden till hårt skum och rör försiktigt ner den. Hetta upp soppan och strö dillen över.

Till servering: Servera soppan med ett gott brytbröd.