

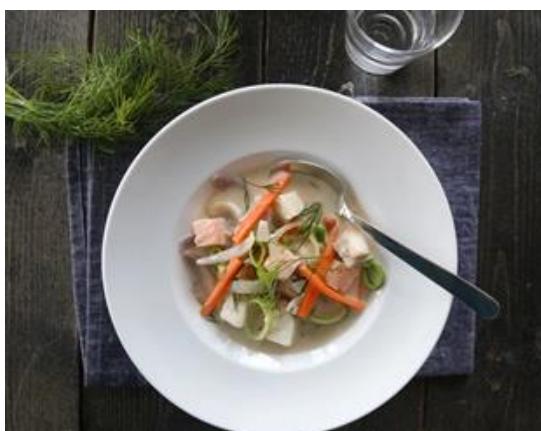
Krema fiskesuppe

Du treng:

300 g fiskefilet i terningar
1 liten raudlauk i strimler
 $\frac{1}{2}$ fennikel, i bitar
2 gulrøter, i bitar
 $\frac{1}{4}$ purrelauk, i ringar
6 dl fiskebuljong eller kraft (2 terningar)
2 dl mjølk
2 ss kveitemjøl
1 dl kremfløyte
salt og peppar
Reker (valfritt)

Slik gjør du:

1. Skyll og skjer opp alle grønsakene.
2. Fres lauk og fennikel i olje til lauken er blank og mjuk.
3. Tilset gulrot, purre, fiskebuljong (6 dl) og halvparten av mjølka (1 dl) og gi suppa eit oppkok.
4. Ha resten av mjølka og kveitemjølet i eit glas med lokk, og rist det saman til ei jamn blanding. Du kan også blande mjølk og mjøl i ei lita skål og røre det klumpfritt. Hell blandinga i suppa.
5. La suppa koke i 5-10 min.
6. Tilset fløyten og smak til med salt og peppar.
7. Kok opp suppa og ha i fisketerningane og la dei trekke i suppa utan å koke i 5 min.
8. Rens reker (om du har) og ha i suppa rett før servering.



Kjelde: trinesmatblogg.no