

Fisksoppa

Efter Eivor Sjärdell

Portioner		6	12
Morötter, stora	st.	3	6
Purjolök	st.	1	2
Olja, till exempel olivolja	msk	2	4
Vatten	dl	13	26
Fiskbuljongtärningar	st.	3	6
Mejram			
Vetemjöl	msk	3	6
Lax- och spättafiléer, sammanlagt	hg	6	12
Crème fraîche	dl	2,5	5
Kavli kräftost	tub	1	2
Dill, till exempel djupfryst	dl	1	2

Räkor, skalade

Pilgrims musslor, kokta

Riv morötterna grovt, skär purjon fint och fräs i olja.

Häll på vatten och smulade buljongtärningar

Red med vetemjölet, koka i 20 minuter.

Lägg i filéerna, delade i mindre bitar och sjud i cirka 5 minuter

Lägg i crème fraîche, dill, kräftost och mejram.

Så långt kan soppan göras i ordning i förväg,
till exempel dagen innan

Lägg i räkor och musslor strax innan serveringen

Servera med varma vitlöksbröd eller oststänger

Som förrätt kan man ha färska fikon med stark ädelost.

Som dessert valnötstårta eller fransk äpplekaka