

Fiskesuppe

50 gr smør
½ løk
1 ts karry
½ purre
3 gulrøtter
2,5 dl vann
3 dl fløte
5 dl fiskekraft (vann og fiskebuljong)
1 ss maizenna
750 g fisk (hvit og rød)



Fremgangsmåte: (Det er viktig å røre underveis)

1. Finhakk løken i små biter. Kutt gulrøttene i terninger og purren i ringer.
2. Bland ut fiskebuljongen i 2,5 dl vann.
3. Fres smør og løk+ karri i gryte.
4. Tilsett vann og purre, kok dette opp.
5. Tilsett gulrøttene, kok litt
6. Tilsett fiskekraft og fløte, la det koke litt.
7. Rør maizenna ut i vann og tilsett oppi suppa.
8. La suppen kokes opp
9. Tilsett fisken og la den trekke i 10 minutter
10. Smak til med salt og pepper.