**FISKESUPPE**

1 potet

1 gulrot

¼ sellerirot

½ løk

1 hvitløkfedd

5 dl ferdig utblandet fiskebuljong

½ ts salt

¼ ts pepper

1,5 dl Crème Fraîche

1 fiskefilet

1. Kok opp 5 dl vann og en fiskebuljongterning.
2. Skrell og riv poteten, gulroten og sellerien grovt . Finhakk løken. Skjær hvitløk i tynne skiver.
3. Legg alle ingrediensene, bortsett fra fisken, i en kjele.
4. La grønnsaksblandingen småkoke i 5-10 minutter. Ha i salt og pepper.
5. I mellomtiden skjærer du fisken i passe store biter.
6. Ha i Crème Fraîche og kok opp rett før servering.
7. Tilsett fiskebitene, ta gryta vekk fra platen og la fisken trekke i suppa i ca. 5 minutter til fisken er knapt ferdigtrukket.