

FISKESUPPE

Ingredienser:

2 poteter
1 gulrot
½ purre
5 dl vann
1 terning fiskebuljong
2 dl matfløte
200 gram torskefilet (eller annen fisk)
½ ts salt
¼ ts pepper



Slik gjør du:

1. Vask og skrell potetene og skjær dem i små terninger.
2. Vask og skrell gulroten og skjær den i små terninger eller tynne strimler.
3. Vask og skjær purren i små biter.
4. Ha vann og fiskebuljong i gryta og kok opp.
5. Ha i grønnsakene.
6. Kok i ca. 15 minutter.
7. Skjær fisken i små terninger.
8. Ha fisken oppi gryta mot slutten, og la det trekke i 3-4 minutter.
9. Ha i matfløte helt på slutten.
10. Smak til med salt og pepper.