

# Hjemmelavet fiskesuppe med torsk og laks

## *Ingredienser:*

4 personer

salt og peber

2,5 dl fløde 38% (piskefløde)

citronsaft

7,5 dl hjemmelavet fiskefond

250 g gulerødder, squash, rød peber  
(eller hvad man har af grøntsager)

frisk dild

smør

250 g torskfilet uden skind

150 g laksefilet uden skind



## *Fremgangsmåde*

- Forberedelser: Begynd med at snitte grøntsagerne i meget fine stave. Skær fisken i mundrette stykker.

Fiskesuppe: Hæld fiskefonden i en gryde og bring den i kog. Tilsæt fløde og lad suppen småkoge i 3-5 min. Tilsæt de finthakkede grøntsager og lad dem koge med i ca. 1 minut. Læg fiskestykkerne i suppen og lad den igen få et opkog. Lad den simre i ca. 1 minut. Smag suppen til med citronsaft, salt og peber samt friskhakket dild (eller basilikum). Hvis du ønsker en kraftigere smag på suppen, kan du supplere med lidt hønsebouillon. Til sidst monteres suppen med en smørklat (kan udelades).

Server fiskesuppen sammen med godt brød.