

Fiskesuppe med torskefilet

4 personer

Ingredienser:

- 400 g. torskefilet
- 50-60 g. jomfruhummerhaler (ca. 500 g) eller 200 g. optøede rejer
- 200 g. kød fra krabbeklør
- 1.5 dl. ris
- 1 finthakket løg
- 2 l. fiskeboullion
- 1 ds. hakkede tomater
- 2 tsk. karry
- Dild
- Salt
- Peber
- 2.5 dl. fløde



Opskrift:

Løg finhakkes og svitses i god olie sammen med 2 tsk. velduftende orientalsk karry i en gryde.

Derefter tilsættes hakkede tomater, dild, 2 liter fiskeboullion og 1,5 dl ris med kort kogetid (løse ris).

Herligheden koger ca. 10-15 min og imens skæres 400 g. lækker torskefilet der tilsættes sammen med rejer eller hummerhaler samt krabbekød når tiden er gået.

Efter 2 min tilsættes 2,5 dl fløde og suppen smages til med salt og peber.

Suppen koges op.

Serveres med brød ti