

Anbefales
tidlig i uken



Bilde kan avvike fra oppskrift



Mild fiskesuppe med laks, fiskeboller og rotgrønnsaker

Fiskesuppe

1 stk gul løk
1–2 dl kraft fra fiskebollene
8 dl lettmeik
1 pakke fiskebuljong
2 ss smør ^B
2 ss hvetemel ^B

Garnityr

2 stk gulrøtter
300 g sellerirot
1 pakke vårløk
180 g laksefilet
200 g fiskeboller med purre og løk
½ stk sitron

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1 **Fiskesuppe:** Skrell og finhakk løken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og tilsett litt olje. Stek løken i omtrent 2 minutter, til den er blank. Ha i 2 ss smør. Når smøret er smeltet, rør inn 2 ss hvetemel. Spe på med kraften fra fiskebollene og melken, litt etter litt, under omrøring. La melken koke opp for hver gang, før du tilsetter mer. Rør godt, og tilsett fiskebuljongen. La suppen småkoke i 10 minutter under omrøring. Smak til med salt og pepper.
- 2 **Garnityr:** Skrell og kutt gulrøttene og selleriroten i tynne staver. Skyll vårløken og kutt den i tynne skiver. Kutt laksen i terninger og del fiskebollene i to.
- 3 **Fiskesuppe med garnityr:** Ha rotgrønnsakene, laksen og fiskebollene i suppen, vend forsiktig om og la det hele trekke i 3–4 minutter. Klem over litt saft fra sitronen og dryss vårløken over før servering.
- 4 God middag!



Tips!

Tilsett karrikrydder eller currypaste for en asiatisk vri på suppen. Suppen smaker godt med brød til.