



# Hjemmelaget fiskesuppe med laks, dill og grove bagetter

## Hjemmelaget fiskesuppe

1 pakke fiskebuljong  
 1 pakke grønnsaksbuljong  
 5 dl helmelk  
 ½ stk sitron  
 2 ss smør <sup>B</sup>  
 3 ss hvetemel <sup>B</sup>  
 5–7 dl vann <sup>B</sup>

## Fisk og grønnsaker

2 stk gulrøtter  
 1 pakke vårløk  
 135 g laksefilet  
 1 bunt dill

## Grove bagetter

1 pakke grove bagetter

salt <sup>B</sup>  
 pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Hjemmelaget fiskesuppe:** Smelt 2 ss smør i en vid kjele, og ha i 3 ss hvetemel (se tips). Spe på med 5 dl vann mens du visper, og ha i fiskebuljongen og grønnsaksbuljongen. Kok opp, og la det småkoke i 5 minutter. Visp inn melken. Kok opp under omrøring.
3. **Fisk og grønnsaker:** Skrell gulrøttene, og skyll vårløken godt. Kutt gulrøttene i strimler og vårløken i tynne skiver. Gulrøttene kan godt rives på den grove siden av et rivjern. Skyll fisken, og skjær den i terninger. Skyll, tørk og finhakk dillen.
4. **Grove bagetter:** Stek bagettene som anvist på pakken.
5. **Hjemmelaget fiskesuppe, fortsettelse:** Ha grønnsakene og fisken i suppen, og la det hele småkoke i 4–5 minutter, til alt er gjennomvarmt og grønnsakene er gjennomkokte. Smak til med saft fra sitronen, og litt salt og pepper. Om suppen er tykk, kan du spe den ut med litt mer vann.
6. **Servering:** Strø dillen over suppen ved servering.

## TIPS!

Hvetemelet kan byttes med maisstivelse (maisenna), for en glutenfri suppe. Tilsett en spiseskje eller to med lett crème fraîche eller en skvett matfløte, for en mer kremet suppe.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.