



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet fiskesuppe med torsk, fennikel, gulrøtter og rustikke multibrød

Fiskesuppe

1 stk fennikel
2 stk gulrøtter
165 g torskefilet
700 g fiskesuppebase

Multibrød

2 stk rustikke multibrød

B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Fiskesuppe:** Skyll og kutt ønsket mengde av fennikelen i skiver. Finhakk eventuell fennikelgress på fennikelen, og topp suppen med det ved servering. Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Skjær fisken i terninger.
3. **Fiskesuppe, fortsettelse:** Varm opp fiskesuppebasen i en kjele på middels varme under omrøring. Tilsett gulrøttene og fennikelen, og la suppen småkoke i omtrent 5 minutter. Ha i fisketerningene, og la dem trekke i suppen i 2–4 minutter før servering.
4. **Multibrød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
5. God middag!