

Bedøm retten og læs mere:



Fiskesuppe med appelsin og foccaciabrød



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Det skal du bruge

- ½ stk løg
- 1 fed hvidløg
- 1 stk gulerod
- ¾ stk fennikel
- 1 stk appelsin
- ½ tsk hvidvinseddike
- 1 dåse hakkede tomater
- 1 pose timian
- ½ pose grøntsagsbouillon
- 2 stk torskefiletter (har været frosset)
- 1 stk foccacia brød
- ½ pakke koriander, frisk
- 1 pose aioli

Det skal du have

- salt ^b
- peber ^b
- olie ^b

^b basisvare

- Forberedelse:** Pil løg og hvidløg og hak fennikel. Riv appelsinskal fint og pres saften.
- Suppe:** Varm en gryde op med lidt olie og hvidvinseddike og steg videre ca. 2 min. Tilsæt bouillon og tomater og lad simre roligt under låg ca. 8 min.
- Fiskesuppe:** Skær fisken i mindre bidder og tilsæt dem til suppen. Lad fiskestykkerne i gryden sammen med suppen koge i ca. 4 min. til fisken er tilberedt. Smag til med salt og peber.
- Tilbehør:** Varm brødet et par min. på brødstov.
- Drys koriander over fiskesuppen og server med aioli.

TIPS!

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smag server den friske.

🕒 25 - 35 min 👤 2 PORTIONER 📅 4 DAGES HOLDBARHED