



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet fiskesuppe med hysefilèt og purre, servert med bagetter og sitron- og dilltopping

Kremet fiskesuppe

1 pakke
grønnsaksbuljong
½ pakke lett crème
fraîche

🏠 5–6 dl vann

Sitron- og dilltopping

1 stk hvitløksfedd
1 stk sitron
1 bunt dill
½–1 pakke revet Grande
Premium

🏠 ½ dl vann

Bagette

1 stk grove bagetter

Garnityr

300 g hysefileter
1 stk purre
1 stk gulrot
1 bunt reddiker

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Kremet fiskesuppe:** Kok opp 5–6 dl vann i en stor kjele sammen med buljongen. La buljongen småkoke i omtrent 10 minutter.
- 3 **Sitron- og dilltopping:** Skrell hvitløken. Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Skyll dillen. Ha dillen i et litermål sammen ½ dl vann, den revne osten, hvitløken og sitronskallet. Kjør det hele sammen til en jevn og litt løs krem med en stavmikser, og smak til med saft fra sitronen, salt og pepper. Spe med litt mer vann hvis kremen blir for tykk.
- 4 **Bagette:** Stek baguetten i 6 minutter. Kutt brødet i skiver før servering.
- 5 **Garnityr:** Kutt fisken i mindre stykker, og strø over litt salt. Snitt purren på langs, skyll den godt innvendig, og kutt den i tynne skiver. Skrell og kutt gulroten i tynne strimler. Skyll og kutt reddikene i små båter.
- 6 **Kremet fiskesuppe, fortsettelse:** Vend inn crème fraîche og fisken fra forrige punkt i buljongen. La fisken trekke på lav varme i omtrent 2 minutter. Vend inn purren, reddikene og gulroten, og la det trekke i 2–3 minutter til. Smak til suppen med salt og pepper.
- 7 Hell suppen i dype skåler, og ringle sitron- og dilltoppingen over. Server bagetten til suppen.

Tips fra kokken: Ha gjerne litt smør på de varme nystekte bagetteskivene ved servering. Hvis dere ønsker kan sitron- og dilltoppingen piskes inn i fiskesuppen istedenfor å toppe med den.