



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Fiskesuppe med appelsin, fennikel og foccaciabrød

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 hvid fisk (har været frosset)
1 stk foccacia brød
½ pk koriander, frisk
1 pose aioli

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Pil løg og hvidløg og hak fint. Skræl gulerod og skær i skiver sammen med fennikel. Riv appelsinskal fint og pres saften af halvdelen.
- 2. Suppe:** Varm en gryde op med lidt olie. Svits løg, hvidløg, fennikel, gulerod ca. 1 min. Tilføj vineddike og steg videre ca. 2 min. Tilsæt hakket tomat, bouillon og timian. Kog stille og roligt under låg ca. 8 min.
- 3. Fiskesuppe:** Skær fisken i mindre bidder ca. 3x3 cm og krydr med salt og peber. Kom fiskestykkerne i gryden sammen med appelsinskal og -saft og rør forsigtigt rundt. Kog videre i 3-4 min. til fisken er tilberedt. Smag til med salt og evt. lidt ekstra appelsinsaft eller eddike.
- 4. Tilbehør:** Varm brødet et par min. på brødristeren. Skyl og hak koriander groft.
- 5.** Drys koriander over fiskesuppen og servér med brød og aioli til.



TIPS!

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.