



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Fiskesuppe med fennikel, citron og kartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
1 stk gulerod
½-1 stk fennikel
½ stk løg
1 fed hvidløg
½ pk timian, frisk
½ stk citron
2 stk hvid fisk (har været frosset)
1 dåse hakkede tomater
1 spsk tomatpuré
½ pose hønsebouillon
1 pose aioli

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
sukker ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 18-20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2. Grøntsager:** Skræl gulerod og skær i skiver. Pil og hak løg og hvidløg fint. Snit fennikel i tynde skiver. Skyl og pluk timian. Skyl citron og riv skallen så fint som muligt. Pres saften af halvdelen. Varm en gryde op med lidt olie. Svits gulerødder, løg, hvidløg og fennikel ca. 3 min.
- 3. Fiskeuppe:** Skær fisken i mindre bider ca. 3x3 cm og krydr med salt og peber. Kom hakket tomat, tomatpuré, timian, bouillon, 2 dl vand og ½ tsk sukker i gryden. Lad det småkoge under låg ca. 8 min. Læg fiskestykkerne i gryden og tilsæt citronskal og -saft. Rør det forsigtigt rundt. Kog videre ca. 3-4 min. til fisken er tilberedt. Smag til med salt.
- 4. Anret:** Skær resten af citronen i både. Servér fiskesuppen med kartofler, aioli og citronbåde.