



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fisksoppa med torsk, fänkål, dill och surdegbröd

Fisksoppa

Gul lök 1 st
Bakpotatis 1 st
Fänkål 1 st
Vitlök 1 klyfta
Torkad timjan ½ tsk
Tomat 1 st
Vispgrädd 1 dl
Torskfilé 300 g
🏠 Olivolja
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Kycklingbuljong 1 tärning
🏠 Mjolk 2 dl
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

Till servering

Surdegspavé 2 st
Dill 20 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Tillaga surdegspavé enligt anvisningen på förpackning till servering.
2. **Förberedelser:** Klyfta gul lök. Tärna bakpotatis och fänkål.
3. **Fisksoppa:** Hetta upp rikligt med olivolja i en stekgryta. Fräs gul lök, fänkål och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt vitvinsvinäger och torkad timjan. Stek ytterligare ca 1 min. Blanda ner vatten, kycklingbuljong och tärnad bakpotatis. Låt sjuda under lock ca 8 min. Tärna tomat och blanda ner i grytan tillsammans med vispgrädd och mjolk, sjud ytterligare ca 2 min.
4. Skär torskfilé i mindre bitar, ca 3x3 cm. Krydda fisken med salt och lite nymald svartpeppar. Lägg ner fiskbitarna i soppan och låt sjuda ca 2 min, tills fisken är klar. Smaka av soppan med lite salt.
5. **Till servering:** Grovhacka dill och strö över fisksoppa. Servera med nygräddad surdegspavé.