



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Klassisk fiskesuppe med sitron, frisk dill og varme brød

Klassisk fiskesuppe

1 stk gul løk
2 stk gulrøtter
1 stk bakepotet
200 g torskefilet
1 stk sitron
1 bunt dill
5 dl helmelk
1 pakke fiskebuljong
🏠 1½ ss smør
🏠 1½ ss hvetemel
🏠 1 dl vann

Rustikke multibrød

2 stk rustikke multibrød

🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Klassisk fiskesuppe:** Skrell og finhakk løken. Skrell gulrøttene og poteten. Kutt gulrøttene i skiver, og poteten og fisken i terninger. Skyll sitronen og dillen. Finriv sitronskallet (kun det gule) på et rivjern, og grovhakk dillen.
- 3 **Klassisk fiskesuppe, fortsettelse:** Varm opp en stor kjele til middels høy varme, og ha i 1½ ss smør. Stek løken i 1–2 minutter, eller til den er blank. Rør inn 1½ ss hvetemel, og stek videre i omtrent 1 minutt, til blandingen er jevn. Pass på så den ikke brunes. Spe på med melken og 1 dl vann, litt etter litt, til suppen har ønsket konsistens. Tilsett fiskebuljongen, gulrotskivene og potetterningene, og la det hele småkoke i omtrent 10 minutter.
- 4 **Rustikke multibrød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
- 5 **Klassisk fiskesuppe, fortsettelse:** Ha fisketerningene i suppen, og la dem trekke i suppen i omtrent 5 minutter.
- 6 **Servering:** Smak til fiskesuppen med salt, pepper og saft fra sitronen. Topp suppen med litt av det revne sitronskallet og den grovhakkede dillen.

Tips fra kokken: Server gjerne retten med en god aioli til å dyppe brødet i.