



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rask fiskesuppe med torsk, fennikel og gulrøtter, servert med grove bagetter

Fiskesuppe

1 stk fennikel
2 stk gulrøtter
200 g torskefilet
700 g fiskesuppebase

Grove bagetter

1 pakke grove bagetter

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Fiskesuppe:** Skyll og kutt ønsket mengde av fennikelen i skiver. Finhakk fennikelgresset, og topp suppen med det ved servering. Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Skjær fisken i terninger.
- 3 **Fiskesuppe, fortsettelse:** Varm opp fiskesuppebasen i en kjele på middels varme under omrøring. Tilsett gulrøttene og fennikelen, og la suppen småkoke i omtrent 5 minutter. Ha i fisketerningene, og la dem trekke i suppen i 2-4 minutter før servering.
- 4 **Grove bagetter:** Tilbered bagettene som anvist på pakken.
- 5 God middag!

Tips fra kokken: Server litt godt smør til brødet.