



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskesuppe med fennikel og torsk, purre og eple i gremolata, servert med grove bagetter

Fiskesuppe

165 g torskefilet
½ stk fennikel
1 stk gulrot
2 ½ dl lett melk
150 g lett crème fraîche
1 pakke fiskebuljong
🏠 1 ss smør
🏠 1½ ss hvetemel
🏠 3½ dl vann

Purre og eple i gremolata

½ stk purre
1 stk grønt eple
1 stk sitron
½ bunt bladpersille
1 stk hvitløksfedd
🏠 2 ss olivenolje

Grove bagetter

1 pakke grove bagetter

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Fiskesuppe:** Skjær fisken i mindre biter. Skyll fennikelen og skrell gulrøttene. Kutt grønnsakene i terninger.
- 3 **Fiskesuppe, fortsettelse:** Smelt 1 ss smør i en stor kjele på middels høy varme, og rør inn 1½ ss hvetemel. Spe på med melken og 3½ dl vann. Kok opp, og la det småkoke i 5–10 minutter. Tilsett crème fraîche, fiskebuljongen, fennikelen og gulrøttene, og la det hele småkoke i 2–3 minutter til. Ha i fisketerningene, og la dem trekke i suppen i 1–2 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 4 **Purre og eple i gremolata:** Snittpurren i to på langs og skyll den godt innvendig. Skyll også eplet, sitronen og persillen. Skrell og finhakk hvitløken, og finriv sitronskallet (kun det gule) på et rivjern. Finhakk persillen. Bland sitronskallet, persillen, hvitløken, 3 ss olivenolje og litt salt i en skål.
- 5 **Grove bagetter:** Stek bagettene som anvist på pakken.
- 6 **Purre og eple i gremolata, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek purren i 2–3 minutter, til den er myk. Ha purren i en skål, og vend inn epleterningene og urtevinagretten.
- 7 Topp suppen med purre- og epleblandingen, og server de varme bagettene ved siden av.