



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. Kutt purren i tynne strimler, og eplet i små terninger. 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.