



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vichyssoise med bakt lyr, stekt rødkål og brødsticks

Vichyssoise

½ stk purre
350 g poteter
1 pakke
grønnsaksbuljong
🏠 1 dl melk
🏠 5 dl vann

Bakt lyr

325 g lyrfilet

Brødsticks

2 stk rustikke multibrød

Stekt rødkål

300 g rødkål
🏠 1 ss smør

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 eplesider-, hvitvins-
eller blank eddik

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Vichyssoise:** Snitt purren på langs og skyll den grundig. Skrell potetene om ønskelig, og kutt dem i terninger. Kutt purren i grove biter. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Ha purren over i kjelen og la den steke i omtrent 2 minutter. Tilsett potetene, buljongen og 5 dl vann. Kok opp og la suppen koke på middels varme i omtrent 15 minutter, eller til potetene er helt møre.
- 3 **Bakt lyr:** Skyll og tørk fiskestykkene. Ha fisken i en ildfast form og krydre med litt salt og pepper. Stek fisken i ovnen i omtrent 8 minutter, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren.
- 4 **Brødsticks:** Kutt multibrødene i strimler. Ha de over på et stekebrett med bakepapir, vend inn litt olje, og stek dem i ovnen i 3–4 minutter.
- 5 **Vichyssoise fortsettelse:** Ha de ferdigkokte grønnsakene sammen med væsken i en blender, og kjør det sammen (se tips). Spe med melken, litt etter litt, til suppen har ønsket konsistens. Smak til med litt salt og pepper. La suppen småkoke under omrøring, frem til servering.
- 6 **Stekt rødkål:** Fjern ytterste bladene på rødkålen og kutt kålen i tynne strimler. Varm opp en stekepanne til høy varme og ha i litt olje. Stek kålen i omtrent 2 minutter mens du rører. Ha i 1 ss smør og smak til med litt eddik, salt og pepper.
- 7 God middag!

Tips fra kokken: Har du ikke en blender, kan en stavmikser fint brukes. Hvis du ønsker en jevnere suppe, kan den siles etter den er blendet.