

Oppskrifter 15.1.2005 - Klubbmøte hos Njal

Sørlandsfiskesuppe

2 dl god fiskekraft
4 dl hvitvin
1 ss eddik
1 ss sukker
2 gulrøtter
1 purre
400 g fiskefilet i terninger (torsk, sei, hyse, ulke etc.)
200 g reker
300 g blåskjell
50 g syltet portulakk
3 dl fløte (20%)
2 ss hakket gressløk
2 ss smør
2 ss hvetemel
salt og pepper

Smelt smør og mel i en kjele. Tilsett fiskekraft og hvitvin. La det koke inn til ca. ½ liter. Vask og stell grønnsakene. Skjær dem i strimler (julienne) og ha dem i kjelen. Tilsett fisk i terninger, rensede reker, hele blåskjell, gressløk, portulakk og fløten. Gi suppen et oppkok og smak til med eddik og sukker. Suppen skal smake svakt sur-søtt. Smak også til med salt og pepper.

Servér den gode suppen rykende varm med masse godt og nybakt brød til.

Drikke

Chablis Domaine Sainte-Anne, 2002