

## Oppskrifter 7.11.2009 – Klubbmøte hos Jan Kåre

### **Purresuppe med lettrøkt laks og agurk**

**Til 2 personer**

**½ stor eller 1 liten purre**

**3 dl fiskekraft**

**1 ss crème fraîche**

**1 ss smør**

**salt**

**¼ liten slangeagurk**

**2 tykke skiver røkelaks**

**urter, f.eks. oregano**

**pisket kremfløte**

**Finsnitt purren. Bruk mer av den grønne delen enn av den hvite. Det er bedre å bruke en fin, liten purre enn en stor og grov. Forvell purren et par minutter i fiskekrafta. Mos det hele i blender og la det gå gjennom en fin sikt. Hell det tilbake i kokekaret og pisk inn crème fraîche og smør. Smak til med litt salt.**

**Skrell og del agurken i to. Skrap ut kjernehuset. Skjær agurken i små terninger. Skjær laksen i like terninger som agurken. Bland disse. Slå suppen i tallerkenen og legg i laks og agurk.**

**Dryss eventuelt over litt finskåret oregano, og legg noen teskjeer pisket krem i hver tallerken.**

### **Drikke**

**Petit Bourgeois, Sauvignon Blanc, 2008**