

# Nem fiskesuppe med svampe



En varm og fyldig suppe kan gøre det ud for et helt måltid med et godt stykke brød til. Det skal være både hurtigt og nemt, derfor tager vi genvej og bruger et brev champignonsuppe som basis. Suppen er helt fantastisk.

## Det skal du bruge 3-4 pers

450 gr. filet af torsk, sej eller rødspætte  
150 gr. rejer  
250 gr. champignon  
4 soltørrede tomater  
1 brev champignonsuppe  
9 dl. vand  
1 dl. mælk  
1 spsk. flydende margarine  
2 spsk. friskhakket timian

## Pynt

En stilk timian

## Tilbehør

Brød eller flutes

## Sådan gør du

Skær fisken i tern og damp den i 1 dl af vandet i ca. 5 minutter. Tilsæt rejer. Stil gryden til side og hold den varm.

Hak champignonerne groft og skær de soltørrede tomater i små tern. Rist champignoner og tomater i lidt margarine i en stor gryde sammen med den finthakkede timian.

Tilsæt 8 dl. vand og 1 brev champignonsuppe. Kog op under omrøring. Lad suppen koge i 5 min og tilsæt mælk samt væden fra fisken. Kog suppen op.

Anret suppen i tallerkner med dampet fisk og rejer. Pynt med en lille kvist frisk timian.

Serveres med brød eller flutes.

Velbekomme

## **KIG IND!**

*Butikken er altid fyldt nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.*

Atletikvej 19  
9230 Svenstrup J  
Tlf. 98 38 25 50



**SCHAK NIELSEN**  
RØGERI & GÅRDBUTIK

[www.schaknielsen.dk](http://www.schaknielsen.dk)