

Lækker suppe med laks og rejer



Dette er virkelig et godt bud på en sund, lækker, og mættende fiskesuppe med en dejlig mild smag – en super god måde at spise fisk på.

Og som noget af det allerbedste, så tager den ikke ret lang tid at lave. Glæd dig...

Det skal du bruge til 4 pers.

400 gr fersk laks
1 lille løg
2 fed hvidløg
100 gr porre
100 gr fennikel
100 gr hvidkål
4 dl fiskefond
1 dl hvidvin
1 dl madlavningsfløde
1 tsk. dijonsennep
1 spsk. citronsaft
100 gr Naajaq-reger
15 gr smør til stegning
Salt og peber
Evt. frisk dild eller fintsnittet porre til drys

Sådan gør du

Fjern skindet fra laksen og skær den i mundrette stykker. Hak løg og hvidløg fint. Rens porren godt og snit den helt fint. Skær den grønne top af fenniklen og snit den hvide del fint på et mandolinjern. Snit hvidkål i helt fine strimler. Smelt smørret i en gryde. Svits løg og hvidløg i et par minutter, til de er klare. Kom fond, vin og fløde i gryden og lad suppen koge op. Lad suppen simre i ca. 15 minutter og smag derefter til med sennep, citronsaft, salt og peber. Tilsæt laks og resten af grøntsagerne og lad suppen simre i 5-10 min, til laksestykkerne er veltilberedte. Tilsæt rejerne og lad dem simre med de sidste par minutter inden servering. Server fiskesuppen med et godt drys friskhakket dild eller fintsnittet porrerings på toppen. 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