

Fiskesuppe med kuller og rejer



Denne suppe med kuller og rejer er virkelig dejlig og så den mætter godt.

Den er let at lave og bliver helt sikkert en af dine favoritter som nem aftensmad eller en forret anrettet i små skåle med et godt stykke flutes til.

Det skal du bruge til 2 pers.

400 gr kuller
1 lille løg
2 fed hvidløg
100 gr hvidkål
100 gr strimlet gulerod
100 gr porre
4 dl fiskefond
1 dl hvidvin
1 dl piskefløde
1 tsk. dijonsennep
1. spsk. citronsaft
100 gr store grønlandske rejer
15 gr smør
Salt og peber
Tilbrhør
Grov flutes
Dild til pynt

Sådan gør du

Er kulleren ikke flået på begge sider fjernes skindet og kødet skæres i mundrette stykker.

Hak løg og hvidløg fint. Rens porren og snit den fint. Skræl guleroden og skær enderne af. Brug kartoffelskrælleren til at lave lange gulerodsstrimler. Snit hvidkål i fine strimler.

Smelt smørret i en gryde.

Svits løg og hvidløg et par minutter, til de er klare. Kom fond, vin og fløde i gryden og lad suppen koge op. Lad den koge under svag varme i ca. 15 minutter og smag til med sennep, citronsaft, salt og peber.

Læg kullerstykkerne i suppen sammen med grøntsagerne og lad suppen koge under svag varme i ca 5-8 minutter til at kullerstykkerne er tilberedte.

Tilsæt rejerne og lad dem koge med de sidste par minutter inden servering.

Server fiskesuppen med et drys frisk dild samt et godt stykke grov flutes.

Velbekomme

KIG IND!

Butikken er altid fyldt med 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