

# Fiskesuppe

4 pers.



## Ingredienser 4 pers.:

**1 løg, 4 mellemstore gulerødder, 1 fennikel  
2 porrer  
1 spsk raps- eller olivenolie  
1½ l grønsagsbouillon  
1 tsk. gurkemeje, salt og peber  
1 spsk. maizena  
2 spsk. mager smøreost- evt. Philadelphia light  
500 g laksefilet, torsk eller lign.  
2 spsk. frisk timian. Hvis tørret – da kun 1 tsk.  
200 g rejer**

**Tilbehør: Evt. 1 spsk. skyr til pynt/1 skive groft brød**

**Skær grøntsagerne i små stykker. Opvarm olien i en gryde og svits grøntsagerne uden de tager farve.**

**Tilsæt bouillon, gurkemeje, salt og peber og timian.**

**Lad suppen koge ca. 10 min.**

**Jævn suppen med maizena oprørt i vand, og jævn suppen. Tilsæt flødeost.**

**Skær fisken i tern og kom dem i suppen. Lad suppen simre ca. 5 minutter ved svag varme.**

**Tilsæt/ pynt med rejer inden servering.**