

# Grøntsagssuppe med fisk

2 pers.



**1 liter hønse/kyllingebouillon**  
**½ hakket løg, 1 spsk. paprika, ½ tsk. karry, ½ tsk. gurkemeje**  
**½ rød peber, 2 store gulerødder, 2 solmodne tomater**  
**1 spsk. smøreost Philadelphia light el. lign.**  
**1-2 spsk. oliven eller rapsolie.**  
**400 g hvid fisk, torsk, rødspætte el. lign.**

Kog 300-400 g. kyllingebryst i vand tilsat salt og peber, og brug bouilloneren derfra.  
(Gem kødet til dagen efter til en lækker salat el. lign).

Kog fisken mør med lidt salt og køl den af.  
Skær grøntsagerne i mindre stykker og svits dem i lidt olie med krydderierne.  
Tilsæt bouillon og kog grøntsagerne møre.

Blend suppen og tilsæt til sidst smøreost.  
Kog op og tilsæt fisk i små stykker.  
Server med et grønt drys og evt. groft brød.

*Velbekomme!*