



Nem Suppe, 8 personer.

- 1 lille løg (50g)
- 2 fed hvidløg
- 1 stor rød peberfrugt (150g)
- 1 spsk. olie
- 1 liter fiskebouillon
- 1 1/2 dl piskefløde
- 1/4 g safrantråde eller 1/2 tsk. paprika
- 300-400 g fast fisk (f.eks. sejfilet, pangasus, hellefisk)
- 1 tsk. salt. Peber
- evt. 2-3 spsk. majsstivelse udrørt i vand
- 150-200 g rejer
- Pynt: dild eller persille.

Hak løg, hvidløg og peberfrugt i en foodprocessor.
Svits grøntsagerne i olien, tilsæt bouillon, fløde og safran/paprika og kog op.
Tilsæt fisk og lad suppe simre i 4 min. Smag til med salt og peber.
Tilsæt evt. majsstivelse udrørt i vand, hvis der ønskes en jævnet suppe.
Tilsæt rejerne, der blot skal varmes ca. 1 minut.
Pynt med dild eller bredbladet persille.

God fornøjelse Lone O 😊

