Madaften Sneum den 18. marts 2016

Fiskesuppe med rejer

Ingredienser til 4 personer;

Lidt olie eller smør
1 finthakket løg
1 fedhvidløg
3 dl. fiskeboullion
1 ds. flåede hakkede tomater
2.5 dl. fløde
2 tsk. karry
200 g. optøede rejer

Fremgangsmåde:

Karry svitses i smør eller olie. Det finthakkede løg klares i blandingen. Det er vigtigt, at løgstykkerne ikke bliver brune, da det ødelægger smagen.

Fiskeboullion, fløde og finthakket hvidløg tilsættes. Tomaterne tilsættes og suppen koger op i 5 min.

Rejer tilsættes og varmes i suppen - suppen må IKKE KOGE efter rejer er tilsat, da rejerne bliver seje. Serveres straks med dansk bonde brød til.

Velbekomme Peter Folsø