

FISKESUPPE MED INNSLAG AV THAISMAK

3-4 PORSJONAR

7-800 g kvit fisk (eg brukte steinbit, torsk går fint)
Litt olje med lite smak (raps t.d.)
1 stor løk (raudløk(gul eller tilsvarende sjalottløk)
1 kvitløk /eg bruker kinesisk)
Litt sitrongras (1-2 ss)
 $\frac{1}{2}$ - 1 raud chili
1-2 ss mild karripasta
2,5 dl kokosmjølk
2,5 dl vatn
3 gulrøter
Sellerirot (om lag like mykje som gulrot)
Vårløk
0,5 – 1 ss fruktsøtt (eple/drue-chutney, eplegele)
Salt og peppar

(Mengda chili og karripasta kan ein variere etter kor sterk ein vil ha suppa)

Ris

Reins og finhakk løk, kvitløk og chili . Finhakk den nedste delen av sitrongraset og surr sammen med løk og chili i olje (bruk f. eks. ei sautepanne) til løken blir blank – ikke brent. Ha i gulrot og sellerirot skorne i små strimlar og la det surre ein augneblink i løk og olje. Rør i karripasta og eblechutney (eller noko som liknar), ha i kokosmjølk og vatn og la det småkoke 5-6 minutt. Smak til med salt og pepar, legg i fisken skoren i litt stor terningar og la alt trekke 10-12 minutt. Dryss over strimla vårløk eit par minutt før suppa er ferdig.

