

Fiskesuppe

Berre for å feie all tvil til sides - det vart middag i dag også - ei slags fiskesuppe?

Til 2 - surr ein kvitløk, to sjalottløk, ein halv purreløk og ein raud chili (alt finhakka) i litt olje, strø over peppar, ha i 4 dl vatn, ein halv terning grønsakbuljong (her går det ikkje ut over nokon om ein har skikkeleg fiskekraft, bortsett frå fisken ein kokar kraft på, då, men terning går også an ein måndag), ha i potet, sellerirot og gulrot i terningar. La trekke eit kvarter, ha i kvit fisk i bitar (her på alle måtar, steinbit), ein skvett eddik (gjerne ein kvit balsamico for både syre og sødme) og la trekke ein 10 minutt til. Strø nokre reker over og server. Eller noko slikt. Bilda viser vegen fram.



