

Raud fiskesuppe (2 porsjonar)

Blank ein kvitløk, to sjalottløk, ein raud chili (alt finhakka/-skore) og ein halv purreløk i litt olje og litt peppar. Ha i hermetisert, hakka tomat, gjerne med basilikum (ca 500g), ein dl vatn, ein halv terning grønsakbuljong, ei stor el to små poteter og like mykje sellerirot i terningar, smak til med litt kvit balsamicoeddik og ein halv dl olivenolje (alt sånn ca). la dette trekke ein kvarters tid. Ha så kvit fisk i terningar (3-400 g) og la dette trekke med siste 10 minutta. Strø nokre reker over når du serverer med litt brød eller flatbrød til. Gjer du dette, ser eg ikkje bort i frå at du har laga middag.

