

Fisksoppa á la Kyrkesund

En läcker fisksoppa från Kyrkesund. Använd gärna fisk från dagens fångst, gärna 2-3 olika sorter varav en är lax. Vid storm och kuling går det även bra med fryst fisk som kolja, spotta, tunga, lax, torsk o.s.v. från egen frys eller något från affären. Spetsa gärna med ett tjog skalad räka eller några kräftstjärtar.

Ingredienser :

- 1 st finstrimlad purjolök (*på längden eller tvären*)
 - 2 st skivade vitlöksklyftor (*kan uteslutas*)
 - ½ tsk fänkålsfrö
 - 3 msk vetemjöl
 - 1,2 liter fiskbuljong (*går bra med tärningar också*)
 - 3 st tomater (*flådda och hackade*)(*Doppa i kokande vatten och skala*)
 - 1 ½ dl grädde
 - ½ kg fiskfilé (*delad i mindre bitar*)
 - ½ st citron (*pressa ur saften*)
 - 1 dutt räkor och/eller kräftstjärtar
- Lite persilja eller dill till garnering

Fräs löken i smör eller olja i en stor kastrull. Häll på fänkålen och mjölet och rör om. Späd med buljongen och koka i 10 minuter. Rör ned grädden, de hackade tomaterna och koka upp. Lägg i fiskbitarna och koka några minuter.

Lägg i eventuella räkor och kraftstjärtar när du tagit av kastrullen. Smaka av med några droppar citron, svartpeppar och persilja eller dill. Vitt vin och ett gott bröd med en god lagrad ost till är inte dumt. Det bästa med rätten är att dagen efter smakar den ännu bättre så gör gärna ett större kok.