

Fiskesuppe

Af Steen Christensen

Denne ret er så hurtig at lave 20 – 25 minutter dog er planlægning nøgleordet.

Du skal bruge:

1 god flaske hvidvin (Chardonnay)

Olivenolie

½ tsk. karry

1 chili

2 – 3 fed hvidløg

1 lille løg

½ tsk. ingefær

1 lille dåse ferskner

1 dåse hakkede tomater

5 dl fiskefond

2½ dl piskefløde

200 g fisk eller skaldyr

1 icebergsalat

Det sådan her det foregår!

Åben køleskabet, tag en flaske hvidvin ud, åben den og skænk dig et stort glas, aaaaaaaaaaaaaa det gør godt.

Chili, hvidløg, løg, og ingefær skæres i små tern lægges samlet på en lille desserttallerken, hvorefter du igen smager på vinen. Ja nu er vi i gang.

På et rent skærebræt skæres nu fisken i tynde wokstrimler og sættes tilbage i køleskabet. Fisk er fisk brug hvad du har.

Dåsen med ferskner åbnes, og de orange frugter skæres i små mundrette stykker.

Tag en lille tår vin, hvorefter du åbner dåsen med de hakkede tomater.

Skyl icebergsalaten og skær den i tynde strimler og sæt salaten tilbage i køleskabet til senere brug.

Fiskefond og piskefløde skal også stå klar på køkkenboret, og så er vi køreklar. Om max 12 minutter er suppen klar.

Tag en tår vin, træk vejret, ro på og så kører vi.

En 3-liters gryde sættes over, og der tilsættes lidt olivenolie. Når du mener olien er varmt nok, tilsættes de hakkede chili, hvidløg, løg, ingefær og karry. Tag lidt vin medens du rører, så det ikke får farve eller brænder på. Når løgene er klare, og når du alligevel holder vinglasset i hånden, tømmes glasset i gryden.

Saften fra fersknerne kommes nu i gryden. Når det begynder at koge, tilsættes de hakkede tomater. Det tager ca. 1 minut, så koger det igen, og den halve liter fiskefond tilsættes. Nu har du ca. 2½ minut, hvor du kan gøre, som du vil. MEN husk at røre lidt i suppen, til den koger igen. Nu er det tid til afslutningen. Kom fløden i og lige før den begynder at koge, kommes fisken i. Rør nu meget forsigtig for ikke at ødelægge fisken, og suppen er færdig efter ca. 2 – 2½ minutter.

Icebergsalaten er tilbehør og kan lægges på tallerknen før eller efter suppen. Et godt brød kan også anbefales til.

Velbekomme