



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hurtig fiskesuppe med aioli og surdejsbrød

Fiskesuppe

1 stk løg
2 stk tomater
1 stk gulerod
1 stilk bladselleri
1 fed hvidløg
½ pose timian
1 pose tomatpuré
1 pose hønsebouillon
2 stk hvid fisk (har været frosset)
4½ dl vand ^b

Tilbehør

2 stk surdejsboller
½ pk bredbladet persille
½ pose aioli

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Fiskesuppe:** Pil løg og skær i både. Skyl tomat og skær i tern. Skræl og skær gulerod i tynde skiver. Snit bladselleri i strimler. Pil og pres hvidløg. Varm lidt olivenolie op i en gryde. Kom alle grøntsagerne, timian og tomatpuré i gryden og svits ca. 4 min. Tilsæt bouillon og vand. Lad det simre under låg i ca. 5 min.
3. **Brød:** Varm bollerne i ovnen ca. 5-8 min. til det er sprøde. Skær dem i skiver inden servering.
4. **Fisk:** Skær fisken i stykker på 2-3 cm. Krydr med salt og lidt friskkværnet sort peber. Kom fisken i suppen og lad det simre ca. 2 min. til fisken er færdig. Smag til med lidt salt.
5. **Servering:** Skyl og hak persille. Drys persille over fiskesuppen og servér med en klat aioli og lunt brød.