



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Fiskesuppe med appelsin, fennikel og foccaciabrød

## Det skal du bruge

½ stk løg  
 1 fed hvidløg  
 1 stk gulerod  
 ¾ stk fennikel  
 1 stk appelsin  
 1 tsk hvidvinseddike  
 1 dåse hakkede tomater  
 1 pose timian  
 ½ pose grøntsagsbouillon  
 2 stk hvid fisk (har været frosset)  
 2 stk surdejsboller  
 ½ pk koriander, frisk  
 1 pose aioli

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
 peber <sup>b</sup>  
 olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Forberedelse:** Pil løg og hvidløg og hak fint. Skræl gulerod og skær i skiver sammen med fennikel. Riv appelsinskal fint og pres saften af halvdelen.
- 2. Suppe:** Varm en gryde op med lidt olie. Svits løg, hvidløg, fennikel, gulerod ca. 1 min. Tilføj vineddike og steg videre ca. 2 min. Tilsæt hakket tomat, bouillon og timian. Kog stille og roligt under låg ca. 8 min.
- 3. Fiskesuppe:** Skær fisken i mindre bidder ca. 3x3 cm og krydr med salt og peber. Kom fiskestykkerne i gryden sammen med appelsinskal og -saft og rør forsigtigt rundt. Kog videre i 3-4 min. til fisken er tilberedt. Smag til med salt og evt. lidt ekstra appelsinsaft eller eddike.
- 4. Tilbehør:** Varm brødet et par min. på brødristeren. Skyl og hak koriander groft.
- 5. Drys koriander** over fiskesuppen og server med brød og aioli til.



## TIPS!

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.