



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Klassisk fiskesuppe med seifilet, sitron og frisk dill, servert med varme brød

Klassisk fiskesuppe med seifilet

1 stk gul løk
2 stk gulrøtter
1 stk fennikel
325 g seifilet
1 bunt dill
1 stk sitron
5 dl helmelk
1 pakke fiskebuljong
🏠 1½ ss smør
🏠 1½ ss hvetemel
🏠 1 dl vann

Rustikke multibrød

2 stk rustikke multibrød

🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Klassisk fiskesuppe med seifilet, forberedelse:** Skrell og finhakk løken. Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Kutt fennikelen i skiver. Skjær fisken i terninger. Skyll og grovhakk dillen. Skyll sitronen, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern.
- 3 **Klassisk fiskesuppe med seifilet:** Varm opp en stor kjele til middels høy varme, og ha i 1½ ss smør. Stek løken i 1–2 minutter, eller til den er blank. Rør inn 1½ ss hvetemel, og stek videre i omtrent 1 minutt, til blandingen er jevn. Pass på så blandingen ikke brunes. Speg på med melken og 1 dl vann, litt etter litt, til suppen har ønsket konsistens. Tilsett fiskebuljongen og gulrøttene, og la det hele småkoke på middels varme i omtrent 10 minutter.
- 4 **Rustikke multibrød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
- 5 **Klassisk fiskesuppe med seifilet, fortsettelse:** Ha fisken og fennikelen i suppen, og la dem trekke i suppen i omtrent 5 minutter.
- 6 **Servering:** Smak til fiskesuppen med salt, pepper og saften fra sitronen. Topp suppen med dillen og litt av skallet fra sitronen.

Tips fra kokken: Server retten med en god aioli til å dyppe brødet i.