

Ragnhilds fisksoppa (som förrätt)

Det här behövs till 8 pers:

4 gula lökar
2 l Fiskbuljong
2 brk Krossade tomater
800 g Djupfryst fiskblock torsk
Musselspad
4 dl Grädde
2 dl Vitvin
6 msk Paprikapulver
3 msk Curry
4 msk Timjan
6 Vitlöksklyftor
Salt
Peppar
Frysta ärter och morötter
Baguetter

Gör så här:

1. Skala och hacka löken fräs i lite margarin
2. Fyll på med fiskbuljongen och krossade tomater koka upp.
3. Tillsätt fiskblocken som skurits till kuber, på slutet ärter och morötter
4. Smaksätt med musselspad, grädde, vitvin, paprikapulver, curry, pressad vitlök och timjan
5. När soppan är klar tillsätt musslorna.
6. Serveras med vitlöksbaguett

