

FISKESUPPE OG HVITLØKSBAGUETTER



INGREDIENSER:

2 poteter

1 gulrot

1/2 purre

1 ss. olje

5 dl. vann

1 terning fiskebuljong

2 dl. matfløte

200 gram torskfilet

1 laksefilet

Litt reker

1/2 ts. salt

1/4 ts. pepper

SLIK GJØR DU:

1: Vask og skrell potetene.

-skjær dem i små terninger

2: Vask og del purren i små biter

3: Vask og skrell gulroten.

-Skjær den i tynne biter.

4: Ha olje i en gryte og surr poteter, gulrot og purre i 2-3 minutter

5. Ta vann og fiskebuljong i gryta med grønnsakene

6: Kok i ca. 15.min.

7: Skjær fisken i små terninger (ta først av skinnet på laksen om den har det)

8: Ta fisken i gryta

9: La det trekke i 3-4 minutter

10: Ha i matfløte og rekene helt på slutten

11: Smak til med salt og pepper

Hvitløksbaguetter:

-Sett stekovnen på 200 grader

1: Skjær baguettene i tre og deretter på langs

2: Skrell og finkutt to hvitløksbåter

3: Ta 100 gram meierismør i en bolle

4: Bland hvitløk, salt og pepper og evt annet krydder godt inn i smør.

5: Legg baguettskivene på et bakepapir på rist

6: Smør godt med smør på skivene

7: Settes i ovnen i ca.10 minutter

