



# Orientalisk krydret fiskesuppe

Orientalisk krydret fiskesuppe passer fantastisk til en lækker mousserende vin fx sekt fra Mosel eller hvis man foretrækker til en god rosévin. Opskriften kan varieres med andre typer fisk, muslinger og skaldyr efter temperament.

Opskrift af: Jysk Vin

**Tilberedningstid:** 55 minutter

**Antal personer:** 4

## Ingredienser

### Ingredienser, fyldet:

- 500 g filet af torskefisk uden skind og ben (sej, kuller, kulmule eller lignende)
- 4 forårsløg
- 1 rød peberfrugt
- 100 g champignon
- Frisk koriander og/eller frisk basilikum

### Ingredienser, suppen:

- 4 fed hvidløg
- 1 porre
- Evt. 1 rød chili
- 50 g frisk ingefær
- 1 stilk citrongræs
- 4-5 kafirlimeblade (kan undværes)
- 1 l hønsefond eller fiskefond
- 1 limefrugt, revet skal og saft

## Fremgangsmåde

### Ingredienser, fyldet:

Skær fisken ud i stykker på ca. 2 x 2 cm. Skær peberfrugten ud i små tern, rens og skær forårsløg og champignon ud i tynde skiver. Alt dette skal i suppen og koge med lige inden servering. Hak koriander/basilikum groft og det drysses i til sidst.



## Til denne ret anbefaler vi



**Mont Paral Vintage Cava Sec**  
Ramon Canals Canals SA  
Catalonien, Spanien  
Varenr. 3177836



**Château Arnaude Rosé, Provence**  
Château Arnaude  
Provence, Frankrig  
Varenr. 1518936



**Murphy-Goode Chardonnay**  
Murphy-Goode Winery  
Californien, USA  
Varenr. 6445236



**Riesling J.R. Feinherb**  
Weingut Josef Rosch  
Mosel, Tyskland  
Varenr. 4262136





**Ingredienser, suppen:**

Bring fonden i kog i en gryde. Snit hvidløg, porre, ingefær, citrongræs, limeblade og chili i små stykker og kog det hele i suppen ca. 5 min. Sluk for varmen og lad det hele trække i suppen i ca. 30 min. Sigt suppen og kasser dette fyld. Kog suppen op og skum den af. Kom fisk og grøntsager i suppen og kog det hele i ca. 5 min. Skum igen for urenheder og smag suppen til med salt og peber. Suppen kan evt. jævnes med lidt Maizena. Lige inden servering tilsættes limesaft og skal samt de hakkede krydderurter.

Servér i små skåle med et godt stykke brød til.