



Fisksoppsgryta

Ingredienser 1 gryta

8 st	kokta potatisar, (400 g)
500 g	soppgrönsaker, eller:
1 st	stor morot,
1 st	palsternacka,
1 st	rotselleri,, en bit
1 st	purjolök, en bit
1 st	biffomat
2 msk	olivolja
1 paket	fisksoppa, t ex Kelda (500 g)
400 g	fiskgrytbitar, t ex lax, och hoki
1 tsk	salt
1 krm	nymald svartpeppar
	färsk timjan

Tillbehör:

bröd, gärna rostat

Tillagning

Köp färdiga brödkrutonger eller skär ett ciabattabröd i skivor, droppa över ca 1 tsk olivolja. Rosta brödet i 225° tills det blir guldgult.

1. Skala och halvera potatisen. Koka den mjuk. Skala och tärna morot, palsternacka och rotselleri. Ansa och skiva purjolöken. Skär tomaten i bitar.

2. Fräs rotsakerna i olja ca 5 min. Tillsätt purjolök och tomat och fräs 1–2 min. Blanda i fisksoppan och lägg i fisken. Blanda ner potatisen i soppan. Sjud under lock ca 5 min. (Späd med lite vatten om den känns för tjock.)

3. Fördela soppgrytan i skålar. Garnera med örter. Servera med bröd.