SOPPA

Soppa på torsk med fänkål och dill

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Soppa, en något bortglömd maträtt emellanåt i vårt avlånga land. Jag tycker soppa är en perfekt maträtt att ställa fram på middagsbordet då det förutom att vara värmande på kyliga dagar också är riktigt gott. Det är dessutom en rätt som kan varieras i all oändlighet.

När man lagar soppa har man verkligen utrymme för att ta ut svängarna vad gäller råvaror & smaker och det är bara fantasin som sätter gränser. Här tänkte jag bjuda på ett snabbt och enkelt recept på en soppa med torsk, fänkål och dill.

INGREDIENSER

1 st gul lök finhackad
1 st vitlöksklyfta, finhackad
3 st morötter, skurna i tjockare halvmånar
1 st fänkål, strimlad
1.5 dl vitt vin

8 dl vatten
1 st grönsaksbuljongtärning
3 dl vispgrädde
1 st citron, pressad
50 g smör, rumsvarmt
2 msk vetemjöl
1 kruka dill
500 g torskfilé, delad i bitar
0.5 st purjolök, strimlad
salt
rapsolja

GÖR SÅ HÄR

1. Hetta upp en kastrull med lite rapsolja. Fräs sedan lök, vitlök, morot och fänkål några minuter utan att det får färg. Ta i vinet och rör om i ca 30 sekunder. Häll på vattnet och ta i grönsaksbuljongen och låt sedan puttra på medelvärme tills morötterna nästan är mjuka rakt igenom, lite tuggmotstånd är gott att ha kvar.

2. Ta i vispgrädden och smaka av soppan med salt och citronsaft. När smaken är bra kramar du ihop smöret och vetemjölet till en deg (beurre manié) och rör ner i soppan, det här kommer att reda buljongen så att den blir lite mer krämig.

3. Pressa över lite citronsaft på torsken och salta den lätt innan du lägger ner den i den sjudande soppan. Låt soppan sjuda vidare några minuter tills torsken är färdig. Rör ner lite av dillen i soppan.

4. Servera soppan och garnera med strimlad purjolök och dill.