Fiskesuppe med sting (Bollefruas meat free monday)

Altså ikke med *Sting*, men jeg anbefaler varmt å høre på han når du lager denne deilige suppen.

Fiskesuppe:

ca 500 gram fiskefilet, feks laks eller sei, i biter

1 løk, finhakket

2 fedd hvitløk, finhakket

1 ss revet ingefær

1 rød chili, finhakket

2 små gulerøtter i små terninger

2 selleristenger i tynne skiver

2 poteter i små terninger

1 boks med hakkede tomater (gjerne med urter)

1 knivsodd malt nellik

0,75 l fiskebuljong

olje eller smør til steking

noen ss creme fraiche

en neve reker

litt cashewnøtter eller peanøtter til servering

Skjær fisken i store terninger. Sil eventuell lake fra rekene eller rens reker med skall.
Fres løk, hvitløk, chilipepper og ingefær i olje 5 min. Ha i grønnsker og stek litt til. Rør av og til, og bruk ikke for sterk varme. Rør inn tomater(fra boks), nellik og fiskekraft, gi suppen et oppkok, og smak til med salt og pepper. Kok til grønnsakene er møre. Ha i ønsket mengde creme fraiche, tror jeg brukte 3 gode ss. Varm opp igjen og legg fisken i, og la den trekke til den er gjennomkokt, 3-4 min.
Rør inn reker, men ikke la de koke. Dryss nøtter over, og

server suppen med godt brød til. Jeg hadde havrebaguetter.

Ha en fin mandag alle sammen!