Rask og lekker fiskesuppe med et lite kick

Vi bor altså midlertidig på Frogner i et stort, gammelt og vakkert murhus. Mye er anerledes fra der vi vanligvis bor. Hjemme har vi bare en stue, nå har vi fire (!).Til vanlig har vi en eldre dame som nabo, her Petter Stordalen. I leiligheten vår er det alltid varmt og godt, og her vi bor nå er det nesten litt kaldt. Men dèt venner vi oss til, det er nok bare verst i begynnelsen. (I mellomtiden kan vi jo bare ta på en tjukk genser;)

En av de tingene jeg alltid får lyst på når jeg er litt frossen er rykende varm, og gjerne litt spicy, suppe. Denne saken smeller du raskt sammen, akkurat passe hot og du holder deg varm. Lenge. <3

Fiskesuppe for frosne fruer

400 gr torsk (f.eks. Strøm eller fiskeblokk), i terninger

ca.100 gr reker,(uten skall)

1 ss smør

3 gulrøtter, i skiver

1/2 purre, i skiver

1 sjalottløk, i halvmåner

1 fedd hvitløk, finhakket

2 dl fløte

1 glass Old el paso Thick ‘n’ Chunky Salsa, medium

0,5 fiske eller grønnsaksbuljongterning

1/2 l vann

sukker, salt og pepper

hakket koriander til servering

Smelt smøret i en tykkbunnet kjele og fres gulrot, sjarlottløk og hvitløk i noen minutter. Tilsett vann, buljongterning, salsa og fløte og kok opp. La koke 4-5 minutter. Ha i purre og torsk og la alt trekke under lokk til fisken er ferdig (ca fem minutter, ha i reker de siste par minuttene). Smak til med salt, pepper og evt litt sukker. Server med hakket koriander og feks foccaciabrød. Og smør.