

## Fisksoppa från Skillinge

Det här behövs till 4 portioner:

1 gul lök  
½ purjolök  
1 morot  
1 msk smör eller margarin  
1 msk vetemjöl  
5 dl fiskbuljong  
1 dl creme fraiche  
1 ½ msk tomatpuré  
½ tsk timjan  
1 tsk salt  
1 krm vitpeppar  
300-400 g torskfilé  
100 g skalade räkor



Gör så här:

1. Skala och hacka löken, skär purjolök och morot i strimlor och fräs dem i smöret.
2. Pudra över mjölet och slå på buljongen lite i taget. Rör hela tiden så mjölet inte klumpar sig. Tillsätt creme fraiche, tomatpuré, timjan, salt och peppar. Låt allt sjuda ca 10 minuter.
3. Skär under tiden torskfilén i kuber, ca 2x2 cm.
4. Lägg i fiskbitarna i grytan och vänd försiktigt ner dem. Låt fisken sjuda tills den vitnat, ca 3 minuter. Lägg i räkorna och servera omedelbart med bröd och ost.