

Kerstins fisksoppa med apelsin

4 personer

300g torsk- eller koljafilé (jag tar ibland bara torsk ingen lax)

300g laxfilé

1 rödlök

1 vitlösklyfta

1 msk smör

1 burk krossade tomater

1,5 dl grädde

1 fiskbuljongstärning (jag brukar ta minst 2 st.)

1,5 dl vatten

1 apelsin, finrivet skal + saft + fruktkött (ibland tar jag 2 apelsiner.)

200 g haricotsverts (jag delar de i mindre bitar)

150 g körsbärstomater

Skär fisken i små bitar.

Hacka löken och finhacka vitlöken, bryns med smör i en kastrull.

Tillsätt krossade tomater, grädde, buljongstärning, vatten, apelsinskal och apelsinsaften med fruktkött.

Låt det koka upp och smaksätt med salt.

Lägg ner fisk och haricotsverts sjud i ca 5 minuter.

Gör en sista smaksättning med salt eller fiskbuljongstärning.

Skär körsbärstomaterna i halvor eller klyftor, lägg tomaterna i fisksoppan.