

Gastronomisk selskab

Århus Nordvestre Rotary Klub

Onsdag den 8. januar 2020

Forret:

Orientalisk fiskesuppe

6 personer:

750 g mørksej

1,5 bdt. forårsøg

3 peberfrugter (rød og gul)

1 stk. Fintrevet ingefær

1 fed hvidløg, presset

1 ½ l Fiskebouillon (vand og Bouillon)

400 ml kokosmælk

Koriander blade

Groft brød

Skær mørksejfileterne i grove tern

Forårsøg renses og skæres i stykker på ca. 2,5 cm

Peberfrugterne renses og skæres i strimler

Kom forårsøg, peberfrugt, revet ingefær, presset hvidløg og fiskebouillon i en gryde og kog suppen i 5 minutter

Tilsæt kokosmælk og læg forsigtigt mørksejfileterne i suppen

Læg låg på gryden og lad den simre ved svag varme i ca. 3 minutter

Smag suppen til med salt og peber

Suppen serveres med groft brød til og en kvist koriander



