SNEL SUCCES: NOORSE VISSOEP (FISKESUPPE)

Land: Scandinavisch
Maaltijd: Soep
Porties: 4 personen
Bereidingstijd: 25 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 2 liter groentebouillon
- 300 gram vastkokende aardappels
- 1 prei
- 2 wortels
- 600 gram zalm
- 1 laurierblaadje
- 1/2 citroen (alleen het sap)
- 2 eidooiers
- 100 ml melk
- 1 klein bosje verse dille
- 150 ml witte wijn (optioneel)

WAT GA JE DOEN

Snijd de aardappels in blokjes (schillen is niet echt nodig). Snijd de prei in ringetjes. Schraap de wortels en snijd in dunne reepjes.

Breng de groentebouillon in een soeppan aan de kook. Voeg de aardappels, prei, wortels, laurierblad en eventueel de witte wijn toe. Laat ongeveer 10 minuten zachtjes koken tot de groenten gaar zijn.

Snijd ondertussen de vis in blokjes van 2×2 cm. Klop de eidooiers los met de melk. Hak de dille fijn.

Voeg de vis toe aan de soep en laat op laag vuur ongeveer 3 minuten meekoken, tot de vis niet meer doorschijnend is. Verwijder het laurierblad en voeg het citroensap toe. Breng verder op smaak met wat peper. Haal de soep van het vuur en roer er de melk en eidooiers door.

Bestrooi met de dille en serveer. Lekker met wat (zuurdesem)brood.

TIPS

Wil je deze soep opnieuw opwarmen, zorg er dan voor dat hij niet aan de kook komt. Dan kunnen de eidooiers namelijk gaan schiften en dat is niet lekker.