

Rödingsoppa - Raavrejoftse

Recept: Ann Sparrock och Lajla Marlene Toven

Foto: Bianca Brandon-Cox



Hel röding	2 st
Purjolök	1/2
Morot	2 st
Salt	
Peppar	
Vitt vin	2 dl
Grädde	1-2 dl
Rapsolja el smör	1 msk
Fiskbuljong	6 dl

Börja med att filé fisken och koka en god buljong på fisk skrovet i lättsaltat vatten, skumma av. Sila buljongen.

Skär fisken i tunna strimlor.

Hacka purjolöken och riv morötterna.

Sveta purjolöken och de rivna morötterna i smör el. rapsolja, håll i buljong och vitt vin, och låt koka ihop.

Lägg i den strimlade fisken, håll på grädde och låt soppan sjuda ännu några minuter.

Smaka av med salt och peppar.

Toppa med granskottsolja och servera med västerbottenostchips.