

Recept på Rickards fisksoppa som vi åt i Visby
Enkel att tillaga, snabb och god.

Recept för 4 pers.

2 stora gula lökar

Matfett

2 stora knippen dill

1 burk Findus tomatsoppa 490g (OBS soppan innehåller tydligen lite vetemjöl enl deklARATIONEN)

1/2 liter mjölk (eller vatten om man inte är tolerant)

400 g fryst torsk (om det är ett HUNGRIGT gäng, dubblera fisken)

INGA KRYDDOR all kryddning finns i tomatsoppan.

Hacka ned löken i en gryta eller kastrull. Hysta i fett och mjuka löken. Hacka dillen (som alltså är en ingrediens) men tag bort stjälkarna. Kasta i nästan allt och rör om.

Häll i tomatsoppan och lika mycket vätska. Koka upp.

Dela den tinade fisken i 3 centimetersbitar. Låt dom koka med under svag värme tills dom är klara, 10 minuter kanske. Strö över resten av dillen.

Servera med en trevligt monterad aioli eller fuska med majonäs med nedrörd pressad vitlök.

Jättegott. Kanske ska man räkna den på 3 personer om man är jättehungrig och saknar bröd.

Vill man lyxa till soppan kan man hälla i en burk musslor, men det finns ju allergiker.

Vill man snobba kan man klyva en oskadad tomat i åtta delar och trasa ner den i den kokande soppan. Kasta findusburken och neka att berätta om kryddningen när gästerna hittar tomatskalen. Så brukade Rickard göra när han hade krog.

Gunnar