

Lakesoppa

Skala och finhacka 2 lökar och stek i smör.

Skala, tärna eller klyfta 4 – 5 potatisar.

Skär en flådd och urtagen mellanstor lake i 3 cm stora bitar (cirka 500 gram lakefilé).

Lägg potatis, fisk och lök i en gryta och häll på 2 liter vatten, tillsätt 10 kryddpepparkorn 2 lagerblad.

Koka upp och låt det sedan sjuda i en halvtimme.

Tillsätt 3 fiskbuljongtärningar och 2 – 3 små tärnade saltgurkor. Salta och peppra.

Värm upp soppan igen. Klipp ner lite färsk dill och gräslök i soppan innan servering.

Om du vill så häll i en skvätt grädde soppan.

Smaklig måltid