

# Fiskesuppe

## Mandag 30. januar 2023

### Ingredienser

2 stk. løg  
2 fed hvidløg  
smør til svitsning  
2 tsk spidskommen  
2 tsk. koriander  
6 dl vand  
2-3 spsk. hønsebouillon  
1 dl piskefløde  
fiskefileter ca. 400 g  
4 tynde skiver bacon  
salt og peber  
citron  
dild

### Flutes

1 pakke færdig pizza dej  
Pesto

### Fremgangsmåde

Svits hakket løg og hvidløg i smør i en gryde.

Drys spidskommen og koriander over løgene, og svits med.

Kom bouillon og fløde ved, og lad suppen simre i 8 min.

Skær fisken i mundrette stykker.

Damp fisken i lidt vin, citron og salt.

Smag suppen til med salt, peber og citronsaft.

Smør et stykke bagepapir og læg det over fisken.

Låg på, dampes ved ikke for høj temperatur til den er fast.

Fordel fisken i en varm tallerken og hæld suppen henover.

Kom dild og bacon henover, og servér.

Dejen rulles ud, smøres med pesto. Dejen lægges dobbelt og skæres ud i passende stykker.

Det kan være 2 cm brede der så snoes eller 5 cm. og så ikke så lange.

Smøres med æg eller olie blandet med vand (det giver en sprød skorpe).

Bages ved 200 grader i ca.15 minutter.