

# Hot fiskesuppe med appelsin og stjerneanis

Timian og hvidløgsduftende rejetopping gør suppen ekstra festlig.

## Ingredienser

4 personer

2 spsk hvedemel  
8 dl vand  
4 spsk koncentreret hummerfond  
¼ liter Karolines Køkken<sup>®</sup> Madlavningsfløde 8%  
3 stjerneanis  
½ tsk Sambal oelek  
1 spsk fintrevet appelsinskal (usprøjtet)  
500 g fiskefileter, fx torsk eller laks i mindre stykker  
2 rensede porrer i tynde skiver (ca. 200 g)  
1½ tsk groft salt

## Topping

100 g grofthakkede rejer  
2 spsk hakkede friske timianblade  
1 lille finthakket fed hvidløg



30 min

## Fremgangsmåde:

Pisk mel og 2 spsk vand sammen i en tykbundet gryde. Pisk resten af vandet i lidt efter lidt. Bring blandingen i kog under omrøring. Tilsæt fond, madlavningsfløde, stjerneanis, sambal oelek og appelsinskal og bring i kog. Tilsæt fisk og porrer og lad suppen koge ved svag varme i 3-5 min. Smag til.

## Topping

Bland de hakkede rejer med timian og hvidløg. Server dem til den varme suppe.

## Tip

Hvis du er til ekstra hot - så tilsæt lidt mere sambal oelek.

Kilde: Karolines Køkken<sup>®</sup>

## Produkter i opskriften



Karolines Køkken®

Madlavningsfløde 8%

1/4 liter, 1/2 liter

Energiindhold for hele retten: 4120 kJ,

Energifordeling: Fedt: 23 %, Kulhydrat: 19 %, Protein: 58 %, Fiber: 4,8 g