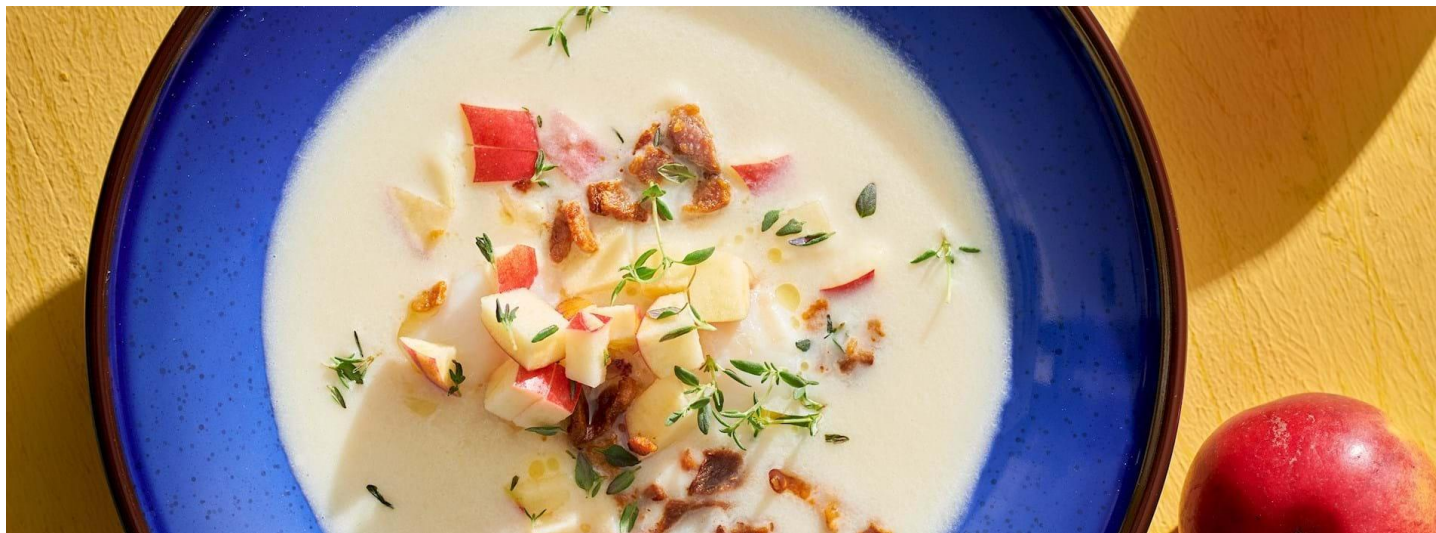


Irma

Jordskoksuppe med bagt fisk, æblesalsa og bacon



Antal personer 4

🕒 40 MIN **■ ■ ■** LET

Ingredienser

2 tsk. bagekartofler
500 g jordskokker
1 stk. løg
3 fed hvidløg
olivenolie til stegning
0,5 bundt timian
1,2 l. hønseboullion
1,5 dl. piskefløde
citronsaft
salt og sort peber
200 g bacon
500 g torsk eller lyssej
1 spsk. olivenolie
salt og sort peber
2 stk æbler
1 spsk. olivenolie
0,5 stk. citron
frisk timian
salt og sort peber
godt brød

Tilberedning

- 1 Skræl kartofler og jordskokker. Pil løg, og skær det i små tern. Pil og skær hvidløg i tynde skiver.
- 2 Steg kartofler og løg i lidt olie i en gryde ved svag varme i 4-5 minutter.
- 3 Tilsæt jordskokker, timianblade og boullion, og lad det koge under låg i 20 minutter.
- 4 Tilsæt fløde, når der er 2 minutter tilbage af kogetiden.
- 5 Blend jordskoksuppen med en stavblender, og smag til med citronsaft, salt og peber.
- 6 Skær bacon i små tern, og steg dem sprøde på en pande. Afdryp.
- 7 Tænd ovnen på 185°. Skær fisken i portionsstykker.
- 8 Læg fisken på en bageplade med bagepapir, dryp med olivenolie, og krydr med salt og peber.
- 9 Bag fisken i ovnen i ca. 10 minutter.
- 10 Skyl æbler, skær dem i små tern, og vend dem med olivenolie, friskpresset citronsaft, lidt timian,

salt og peber.

11

Anret den varme jordkoksuppe i dybe tallerkener, og top med bagt fisk, æblesalsa og bacon. Byd brød til.