

Grön fisksoppa

400 g fiskfilé (exempelvis torsk)
375 g hackad spenat
2 medelstora potatisar
2 gula lökar
7 dl fiskbuljong
4 dl mjölk
1 krm svartpeppar
1 äggula
½ dl vispgrädde
riven muskot

Gör så här

Om fisk och spenat är fryst ska den först tinas.
skala potatis och lök.

Skär potatisen i bitar.

Finhacka löken.

koka upp fiskbuljongen och mjölken i en kastrull.

Lägg i potatis och lök.

Låt koka i cirka 15 minuter.

Vispa sönder potatisen.

Skär fisken i bitar. Lägg ner den i soppan. Låt fisken koka på svag värme i 3 – 5 minuter.

Tillsätt spenaten och smaksätt med peppar, muskot och eventuellt med salt.

Vispa samman äggulan och grädden.

Rör ner det i soppan.