

## Krämig fisksoppa

400 g	fiskfilé av torsk eller kolja
1 liten	gul lök
1	morot
1	purjolök
2 stjälkar	blekselleri
6 dl	fiskbuljong
1	lagerblad
4	kryddnejlikor
8 korn	kryddpeppar
2 msk	vetemjöl
5 dl	mjök
1 – 2 tsk	saft av citron
1	äggula
1 dl	vispgrädde
½ dl	finhackad persilja

Gör så här

Skala löken och moroten och skär dem i mindre bitar.

Skölj och strimla purjolöken och sellerin.

Koka upp buljongen.

Lägg i grönsakerna och kryddorna.

Koka på på svag värme under lock i 10 minuter.

Skär fisken i mindre bitar.

Rör ut mjölet i lite av mjölken.

Rör ned blandningen och resten av mjölken i soppan.

Lägg i fisken.

Låt koka på svag värme i fem minuter.

Smaka av med citronsaften.

Vispa äggulan och grädden och rör ner det i soppan.

Garnera med persilja.

Servera med grovt bröd.