

@www.madforsjov.dk 2010

Tomatsuppe med lys fisk og peberfrugt (6 pers)

Ingredienser.

2 røde peberfrugter – 800 gr. Lys fisk – 2 løg – 6 tomater – 4 dl. Rødvin – 1 ½ l fiske eller hønsebouillon.

Fremgangsmåde.

Start med suppen så den kan trække og koge ca. ½ l. ned.

Tænd ovnen på 200 grader. Skær peberfrugten i kvarte og læg dem i et ildfast fad. Skær fisken i strimler og læg dem ovenpå peberfrugterne. Krydres med salt og peber. Sæt dem i ovnen i ca. 15 min.

Hak løg og skær tomaterne i kvarte og fjern kernerne. Kog løg, tomater, vin i ca. 8 min. Tilsæt bouillon lad det koge. Blend suppen til den er cremet. Kom den tilbage i gryden og hold den varm.

Ingredienser pynt.

1 håndfyld hakket bredbladet persille – 1 håndfuld bacontern.

Fremgangsmåde.

Rist bacontern på en pande til de er brune. Kom derefter persille i og rør rundt.

