

## Fisksoppa med gurkmeja och curry

400g fisk, gärna blandade sorter  
1 st klyfta vitlök  
ca 10cm purjolök  
1 st stor morot  
2 msk matolja  
ca 200 g rotselleri  
2 st lagerblad  
2 msk tomatpuré  
1 tsk gurkmeja  
1 tsk curry  
7 dl vatten  
2 dl vitt vin eller matlagingsvin  
2,5 dl grädd  
2 st fiskbuljongtärningar  
salt och vitpeppar



1. Skiva purjo och morötter tunt. Skär rotselleri i små kuber pressa eller riv vitlöken.
2. Fräs purjo, morot, selleri och lagerblad i matoljan på medelvärme ca 5 minuter..
3. Häll i curry och gurkmeja och låt de fräsa med grönsakerna.
4. Häll i tomatpurén och vitt vin. Rör om. När tomatpurén har löst sig i vinet häll i vatten och buljongtärningar. Koka upp och låt koka ca 20 minuter.
5. Ta upp lagerbladen och mixa soppan med en stavmixer. Häll i grädden och koka upp.
6. Skär fisken i små bitar och lägg i ca 5 minuter innan servering.
7. Smaka av med salt och peppar.