

Fiskesuppe ala Elin Bartholsen

Fiskesuppe ble som oftes laget og servert i forbindelse med koking av fersk fisk. Suppen ble da servert i begynnelsen av måltidet som forret. Det var ikke vanlig å ha fisk i suppen. Den ble laget av fiskekraften fra kokingen av den ferske fisken. Kraften var ikke saltet, men den var tilført surt, enten av sur melk (kjernemelk) eller fra eddik. Oppi suppen hadde en gulrøtter skåret i terninger og løk. På sommeren også gressløk.

En jevning av mel utrørt i kraft eller melk ble tilført suppen, og den ble smakt til med muskatnøtt salt og sukker.

I dag lager jeg ofte suppen som selskapsmat. Jeg bruker det samme prinsippet om kraft fra fisk, men bruker mye urter og litt grønnsaker. Sellerirot og ingefærrot gir suppen en ekstra god smak. Jeg har også fisk og skalldyr i suppen, og serverer den med nystekte rundstykker til.

Dere får smake suppen på treffet. Den blir servert til lunsj.



Elin lager fiskesuppe



Ingredienser til fiskesuppe