**Fiskesuppe med bacon**

Fiskesuppe er godt året rundt. Du kan bruke den fiskesorten du ønsker til fiskesuppe. Er du glad i reker, kan du gjerne toppe suppen med det. Hemmeligheten bak akkurat denne suppen, er vårt eget fiskesuppekrydder «Suppehue» Det finner du i nettbutikken vår.

**Du trenger**

(Til 2 personer)

3-400 gram valgfri fiskefilet

6 dl fiskekraft (lag selv eller bruk fond, buljong)

2 dl fløte

1 gulrot

Ca. ¼ purreløk

125 gram bacon

Smør til steking

1-2 ts «Suppehue»

Salt etter smak

0.25 ts eddik 7%

3 dråper tabascosaus (valgfritt)

Frisk gressløk

**Slik gjør du**

Kok opp fiskekraft og la den redusere til ca. halvparten. Tilsett fløte og kok til en fyldig suppe. Kan jevnes med maizena om du ønsker

Kutt opp gulrot og purre i tynne strimler

Kutt opp fisken i mindre biter. Du kan trekke fisken i suppen om du ønsker. Eller du kan trekke fisken for seg selv i ca. 30-60 sekunder. Og ha den i bunnen av tallerken før du har i suppen.

Stek bacon i en stekepanne med smør eller margarin

Tilsett grønnsakene, de skal være litt sprø

Smak til suppen med fiskekrydder, salt, eddik og tabascosaus. Husk at du ikke kan røre så mye om du har fisken rett i suppen. Da kan den lett falle fra hverandre

Server suppen med bacon og frisk gressløk. Og gjerne noe godt brød