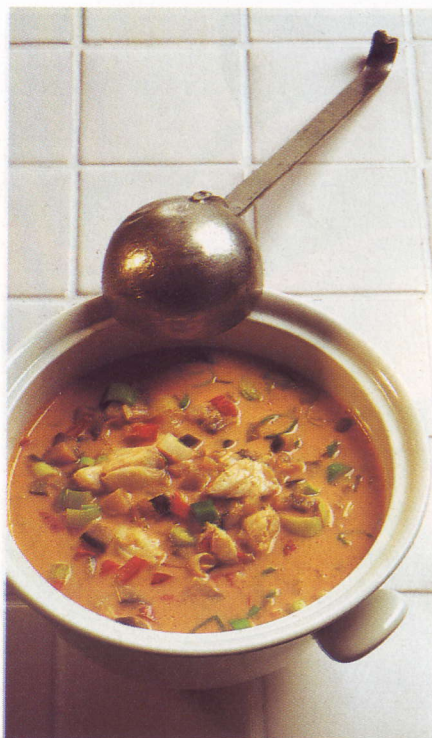


CURRYKRYDDAD FISKSOPPA
- 4 PORT -



SKINK- OCH PAPRIKAPASTA
- 4 PORT -



*Inget att laga i
smugg - vilken doft!*

400 G FISKFILÉ, T EX TORSK EL. KOLJA
1 RÖD PAPRIKA
1 AUBERGINE
1 PURJOLÖK
SMÖR
1 MSK CURRY
1 KRM CAYENNEPEPPAR
1 L FISKBULJONG
2 MSK TOMATPURÉ
2 DL CRÈME FRAICHE
SALT

KÄRNA UR PAPRIKAN och skala auberginen.
Skär paprika, aubergine och purjolök i små
bitar. Fräs det några minuter i smör i en
gryta. Rör i curry, cayennepeppar, fiskbuljong
och tomatpuré. Låt soppan koka ca 5 min.
Skär fisken i bitar och låt den sjuda 3-4 min.
Smaka av med salt. Rör i Crème Fraiche.

300 G PASTA
200 G RÖKT SKINKA
2 PAPRIKOR
2 VITLÖKSKLYFTOR
SMÖR
2 DL VATTEN
1 TSK TIMJAN
1 HÖNSBULJONGTÄRNING
2 DL CRÈME FRAICHE

KOKA PASTAN ENLIGT anvisningen på för-
packningen. Skär skinkan i tärningar. Kärna
ur paprikorna och skär dem i tärningar. Skala
och hacka vitlöken. Fräs allt i smör i en gryta.
Tillsätt vatten, timjan, smulad buljongtärning
och Crème Fraiche. Låt såsen koka några
minuter och servera till pastan.

*Timjan kombinerat
med vitlök gör den
brar såsen så god
och annorlunda.*