

Humarsúpa

(fyrir u.þ.b. fjóra)

Innihald:

1 dós af humarsóði frá Norðanfiski

2 tsk hveiti

3 tsk matarolía

400-500 ml af rjóma

Salt og pipar

Sjávarfang frá Norðanfisk



Aðferð:

Setjið humarsóðið í pott og látið suðuna koma upp og sjóðið í u.þ.b. 10 mín. Blandið saman olíunni og hveitinu og setjið það út í súpuna með því að hræra allan tímann. Rjómanum er síðan bætt út í súpuna og suðan lätin koma upp. Kryddið eftir smekk með salti og pipar. Rétt áður en að súpan er borin á borð er bætt út í hana humar eða öðru sjávarfangi að eigin vali. Einnig er fallett að strá yfir hana ferskri steinselju.

Verði ykkur að góðu!



norðanfiskur

Góður kostur
-á hvers manns disk!