

Fisksoppa med granatäpple

Ingredienser för 4 personer

500 gram vit fiskfilé, t ex torsk eller kolja
2 st vitlöksklyftor
1 st purjolök
2 msk tomatpuré
8 dl fiskbuljong
200 gram Arla Köket® färskost fruktig curry
2 dl granatäpplekärnor (1 st normalt granatäpple räcker)
65 gram babyspenat
2 dl turkisk meze matyoghurt

Gör så här

1. Skär fisken i bitar. Skala och skiva vitlöken. Skölj och strimla purjolöken.
2. Fräs vitlök och purjolök i smör- & rapsolja i en kastrull. Tillsätt tomatpuré, buljong och färskost.
3. Koka upp och lägg i fisken. Låt sjuda på svag värme ca 3 min. Häll i granatäpplekärnor och spenat. Servera med matyoghurt.

