

Koorene lõhesupp

250 g purustatud tomateid (konserv)
300 g lõhe kõhuääri või lõhefileed
1 tl kanapuljongipastat
(või üks kanapuljongikuubik)
400 g vahukoort
600 g vett
Soola ja pipart maitse järgi
Tilli või peterselli maitse järgi



1. Pane purustatud tomat potti, lisa 600 g vett ja puljong. Maitsesta soola ja pipraga. Pane keema.
2. Tükelda lõhe suupärasteks tükkideks, asetage potti, lisa koor.
3. Lase supp keema ja ongi valmis. Vastavalt maitsele lisa tilli või peterselli.

Nipinurk! Kalasupile lisatud kanapuljong toob esile head kalamaitseid.

Retsepti autor Inga Paenurm