

Tangsuppe med fisk

Sted: Fjæra

Årstid: Hele året

Utstyr: Ingredienser til suppa:
1 purre/vårløk, 1 løk, 2-3 fedd hvitløk, 2 ss smør, 2 ts karry, 3 ss maizena, 1 liter vann, 2 fiskebuljongterninger, 3 laurbærblad, 3 gulrøtter, 1 ts salt, hvit pepper, fisk (sjølfiska er best, men man kan jukse ved å ta med f.eks en blokk torsk, sei e.l. fra frysedisken), sagtang/grisetang/havsalat, kjele til koking, kniver til kokkene, noe som kan brukes til skjærefjøl

Gjennomføring: Friske alger samles inn og fisken fiskes! Algene må ikke plukkes for nære båthavner, marinaer eller andre bynære områder. Bruk ytre skjærgård der det er friskt vann. Sagtang, grisetang og havsalat egner seg utmerket. Bruk kun ytterste delen av "bladene" (også kaldt kaninørene) på sagtang, dette er årets skudd, og de er friske og gode.

Kokkelaget går i gang:

Rens fisken og skyll algene godt i kaldt ferskvann. Del fisken i passe store terninger, og riv/kutt opp algene. Skjær opp purre, løk, hvitløk og gulrøtter. Ha i krydderet, smør, maizena og fiskebuljong. (Tips: Mens kokkelaget jobber med oppkutting av ingrediensene, kan vannet kokes opp i en annen kjele. Det kokende vannet helles deretter over i kjelen med suppeingrediensene). La suppa småputre i 15 -20 minutter eller til gulrøttene er møre.

Nå dufter det deilig karry og hvitløk over stranda..mmm...finn et halvt blåskjell du kan bruke til skje, og du er klar for første porsjon!