

LAKSESUPPE FRA TANA

(til ca 10 porsjoner)

1 hel laks, ca 2kg

3 dl melk

3 ss hvetemel eller maisennamel

4 dl fløte

2 purrer

Salt og pepper

(Her vil jo villaks være å foretrekke, men får du ikke tak i det, så kjøp en hel i ferskvaredisken)

Skjær fileter av laksen, og legg hode, avskjær og bein i en gryte og kok kraft av den. Dekk med vann (minimum 1 liter) , ha gjerne i noen biter purreløk. Kok opp, og la deretter stå å trekke i 20-30 min og sil deretter til klar kraft.

Kutt opp laksefilet uten skinn i stykker.

Vask purren og kutt opp.

Ha fiskekraft i en gryte, og fyll etter med vann til 2 liter, og kok dette opp. Visp inn fløte, og kok under omrøring i ca 5 minutter. Lag jevning av hvetemel og melk, og visp det inn i suppen. Ha i purre, og kok i 2-3 minutter. Smak til med salt og pepper. Skru deretter ned til laveste varme, ha i laksebiter som får trekke i gryten i ca 5 min.

Serveres med brød.