

Soupe de poisson

600 g filets de cabillaud surgelés (1½ paquet)

150 g de carottes

100 g de céleri

1 petit oignon (env. 40 g)

1 c. à s. de beurre (15 g)

2 dl de vin blanc

7 dl de bouillon de légumes

1 feuille de laurier

1 clou de girofle

Quelques grains de poivre

150 g de betteraves rouges cuites

½ concombre (env. 150 g)

Poivre, sel

1 c. à s. de ciboulette finement ciselée

Garniture:

1 petit paquet de pain toast complet (320 g)

Laisser dégeler le poisson pendant 1-2 heures.

Eplucher le céleri et les carottes, les couper en bâtonnets. Hacher menu l'oignon, le faire étuver 5 min. dans le beurre avec les carottes et le céleri. Mouiller avec le vin et le bouillon, ajouter les épices et laisser mijoter le tout env. 10 min.

Couper le poisson en dés de 2 cm. Peler et laver les betteraves rouges avant de les couper en petits dés. Couper le concombre lavé en lamelles.

Mettre le poisson dans le potage et laisser frémir env. 5 min. Ajouter betteraves et concombre, chauffer, saler et poivrer. Parsemer de ciboulette au moment de servir avec le pain grillé.