

Persillesuppe med bagt lyssej

til 2 pers

Ingredienser:

300 gram lyssej med skind
Salt og peber

1 stort bundt bredbladet persille
1 stor bagekartoffel
1 skalotteløg
2 fed hvidløg
1,5 dl fløde
0,5 dl hvidvin
½ liter vand/bouillon
Evt. citron
Salt og peber
Smør

Flute/godt brød



Start med suppen:

Skyl og hak persille – både blade og stilke – hold dem adskilt i to bunker
Skræl kartoflerne og skær i grove tern
Hak løg og hvidløg



www.vinogmad.dk

Sauter løg, hvidløg, kartofler og persillestilke, uden at de tager farve. Tilsæt 1/2 dl hvidvin og kog ind. Tilsæt ½ liter vand/bouillon, og kog i ca 20 minutter, til kartoflerne er helt møre.

Imens sættes fisken i ovnen ved 130 grader i 15 minutter (skindside opad) – hæld lidt hvidvin i fadet, og en klat smør + salt og peber.

Tilsæt fløden i suppen og kog et øjeblik. Kom den hakkede persille i gryden det sidste minut, (suppen må ikke koge når persillen er tilsat) blend hele herligheden, smag til med salt, peber og evt. lidt citron og hæld i dybe tallerkener, med fisken (husk at fjerne skindet) oveni.

Server med flute og et dejligt glas SchwarzWeiss hvidvin.

Lauffener SchwarzWeiss – 75 cl

Hvidpresset sort Riesling (blanc de noirs) frisk og frugtagtig, med rosegians. I Frankrig kaldes druen Meunier – som er en mutation af Pinot Noir, og udgør cirka en tredjedel af alle druer, der er plantet i Champagne.

Druen har en frisk, frugtagtig karakter.

Vi anbefaler denne tørre vin som en frugtagtig drikkeoplevelse til de smukke timer på terrassen, men også med sprøde salater, fisk og skaldyr og let mad – se pastaret med kæmperejer under opskrifter

Her får du en fantastisk smuk vin, som er super let at drikke.

Restsukker: 7,3 **Syre:** 5,7

