

Sigursúpa séra Svavars

50 - 100 g smjör

250 g reykt ýsa

250 g lax eða silungur

250 g steinbítur eða annar hvítur fiskur

½ l rjómi

½ l mjólk

1 & ½ brytjaður laukur

3 marin hvítlauksrif

400 g brytjuð sæt kartafla

2 rauðar paprikur

1 & ½ tsk túrmerik

200 g sætur maís

4 msk söxuð fersk steinselja

Vatn

Fiskikraftur

Salt og pipar

Sjóðið reyktu ýsuna í bitum í 8 mínútur þannig að gott reykbragð komist í rjómalönduna. Setjið til hliðar. Steikið í smjörinu lauk, sætar kartöflur og hvítlauk. Bætið papriku út í og steikið áfram í 4 mínútur. Kryddið með túrmerik og látið malla smá stund. Bætið þá grænmetinu út í pottinn með rjómalöndunni og sjóðið í 5 mínútur. Setjið síðan lax og annan fisk út í og sjóðið í aðrar 5 mínútur. Bætið dálitlu af vatni út í ef þarf að þynna súpuna sem á að vera matarmikil. Bragðbætið með salti, pipar, túrmerik og fiskikrafti en notið kraftinn samt sparlega. Dreifið saxaðri steinselju yfir diskana áður en súpan er borin fram.

Uppskriftin ætti að duga fyrir 6 manneskjur.