

Finsk laxsoppa



Idag var det äldsta dotterns tur att välja mat och hon ville ha lax. Dagen bjöd på solsken och vackert väder när man tittade ut men det blåste förfärliga vindar ute som gjorde att man helst ville vara inne. Som tur var hade jag receptet till denna finska laxsoppa liggande, Lohikeitto på finska som betyder krämig laxsoppa. Soppa för mig är en rätt jag lagar mest på hösten och vädret idag kändes som höst. Receptet kommer från kokoaihop.se och till den hade vi kvar utav gårdagens [brioche](#) att doppa i spadet.

- 1 liter vatten
- 2 fiskbuljongtärningar
- 1 krm svartpeppar
- 1 gul lök
- 400 gram fast potatis
- 2 palsternackor
- 300 gram lax
- Salt
- 1 ½ dl vispgrädde
- 1 dl dill

Skala och hacka lök och palsternacka, skala och dela potatisen i lagom stora bitar för att bli färdiga på 10 minuters koktid.

Koka upp vattnet i en kastrull tillsammans med fiskbuljongtärningarna och svartpeppar. Tillsätt sedan lök, palsternacka och potatis, koka i 5 minuter.

Dela laxen i lagom stora bitar och håll de i kastrullen, salta efter smak. Koka under lock i 3-5 minuter (tills laxen är genomkokt). Tillsätt vispgrädde och dill och rör om innan servering.