



Opskriften er beregnet på at skulle serveres på en frokostbuffet fulgt op med en eller flere salater, lidt pålæg/ost og brød – skal de portionsserveres eller bruges til aftensmad bør opskrifterne minimum ganges op med det halve.

### **Brasiliansk fiskesuppe med hvid fisk, ris og frisk koriander (20 pers.)**

2½-3 kg fast hvid fiskefilet (torsk, sej, helleflynder mv.)  
12 fed hvidløg  
Saft af 3 limes  
5 løg  
8 forårsløg  
2 røde peberfrugter  
2 gule peberfrugter  
18 tomater  
3 spsk. edelsuss paprika  
½-1 tsk. tørrede chiliflager  
1½ l kokosmælk  
3 bundter frisk koriander  
1 l ris  
Olivenolie  
Salt og peber

**Ris:** Hak 2 løg og 3 fed hvidløg fint og sauter dem klare i lidt olie uden at de tager farve. Kom risene ved og rør til de bliver let gennemsigtige. Hæld 1½ l vand ved, krydr med salt og læg låg på. Lad risene simre 15 min. ved middel lav varme, sluk for varmen og lad dem trække 10 min.

**Suppe:** Hak 9 fed hvidløg fint og bland dem med limesaft, salt og peber i en stor plastikskål. Skær fiskefileterne i store tern, vend dem i hvidløgsblandingen og lad det trække køligt, mens resten tilberedes. Snit forårsløgene i tynde skrå skiver og skær de rensede løg, peberfrugter og tomater i mellemstore tern. Sauter løg og peberfrugter i olie med paprika, chili, salt og peber til peberfrugterne bliver bløde. Rør tomatern og forårsløg i og lad det simre 4-5 min. Hak imens 2 bundter koriander og rør dem i sammen med kokosmælk og fisketern. Læg låg på og lad suppen simre 15 min. – det må ikke koge, da fisken da vil gå i stykker. Smag til og server suppen med en stor skefuld ris i og drysset med frisk koriander.