

Fisksoppa med curry och räkor

FISKSOPPA MED CURRY OCH RÄKOR

För 4-6 personer

1 st liten purjolök

1 st röd paprika

300 g zucchini

2 msk curry

1 msk nyriven ingefära

1,5 tsk himalayasalt/havssalt

1 l kokosmjölk

Efter tycke & smak hackad dill

800 g vit fiskfilé, så som kolja, långa, hälleflundra eller torsk

500 g nyskalade räkor

Vid AIP, uteslut paprikan samt kontrollera vad din curry innehåller.

HUSGERÅD

Kniv

Gryta/kastrull

Rivjärn

Måttsats

Fisksoppa med curry och räkor

Fisksoppa med curry och räkor

Så här gör du

- Strimla purjolöken
- Kärna ur paprikan och dela i mindre bitar
- Fräs lätt i en gryta
- Riv zucchini grovt på ett rivjärn
- Häll ner i grytan och fräs med i ytterligare någon minut
- Krydda med curry, ingefära, himalayasalt/havssalt och rör om
- Häll ner kokosmjölken, rör om och låt sjuda i ca 10 minuter
- Tillsätt dillen
- Dela fisken i mindre bitar/kuber och rör ner i soppan
- Låt koka upp och dra ifrån värmen
- Låt stå i ca 7 minuter så att fisken blir perfekt tillagad
- Servera med de skalade räkorna, färsk dill och ett gott [paleobröd](#)

Njut av denna underbara soppa nästa gång du bjuder till fest eller bara vill ha det där lilla extra!

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se \[shoppingcarticon\]](#)