

## Torske-suaasat

### *i alt 24 portioner - laves af 2 grupper*

Denne suppe er inspireret af Grønlands nationalret 'Suaasat', hvor man almindeligvis bruger sælkød eller hvalkød, men med torsk og bacon er retten meget lækker og nemmere at skaffe ingredienser til.

### Ingredienser

- 4 portioner (ca. mængdeangivelse) - skal ganges med tre, så eleverne får 12 portioner i hver gruppe
- 250 g. baconern
- 1 spsk. smør
- 500 g. torsk (uden ben)
- 2 stk. løg
- 2 fed hvidløg
- 1 stk. bladselleri
- 2 mellemstore gulerødder/majroer/porrer
- 3 stk. mellemstore kartofler
- Ca. 2. l. bouillon
- 1 dl. grødris
- 3 dl. piskefløde
- 4 stk. laurbærblade
- salt og peber

### Køkkenredskaber

- 8-10 liters suppegryde
- Knive
- Skærebræt

### Fremgangsmåde

- Rens og hak alle grøntsager fint.
- Steg bacon i en stor suppegryde, det skal ikke blive sprødt
- Tilsæt grøntsagerne og lad dem stege sammen med bacon i ca. 10 min.
- Tilsæt bouillon, så det dækker grøntsagerne. Tilføj ekstra vand hvis bouillonnen ikke dækker grøntsagerne.
- Tilsæt laurbærblade og grødris og lad suppen koge lidt ind, ca. 15 min.
- Imens grøntsagerne koger sammen med risene, istandgør du torsken (dvs. fjern evt. ben) og skærer den ud i mindre stykker.
- Tilsæt fløden og kog suppen op igen, så smagen koncentrerer.
- Tilsæt fisken. Fisken skal kun have en 5 minutters tid, så konsistensen på suppen skal være lind inden du tilsætter fisken.
- Smag suppen til med salt og peber.

Suppen spises rygende varm på en kold dag, og er lækker sammen med en håndfuld friske urter i sæson, fx ramsløg, løgkarse eller persille.

Opskriften er hentet fra: <http://smagpaaarhus.dk/nyhed/torske-suaasat/>