



Sopa de salmão nórdica

Uma sopa de peixe tradicional da região escandinava

Para 4 pessoas Tempo de preparação: 15 minutos Tempo de cozedura: 30 minutos

- 1 filete de salmão (500–600g)
- 1 ¼ litro de água
- 1 kg de batatas
- 2 cebolas
- 200 ml de natas
- 1 colher de chá de sal
- 10 grãos de pimenta branca ou preta
- 3 colheres de sopa de endro picado
- 3 - 4 colheres de sopa de manteiga

1 Descasque as batatas e corte-as aos cubos.

2 Corte as cebolas em quartos.

3 Encha uma caçarola com água e junte o sal, os grãos de pimenta, as cebolas e as batatas aos cubos. Deixe ferver em lume baixo durante aproximadamente 15 minutos.

4 Corte o filete de salmão em 6 a 8 tiras.

5 Junte as natas e o endro picado ao preparado da caçarola. Junte as tiras de salmão à sopa e deixe ferver mais 5 minutos, aproximadamente.

6 Adicione a manteiga e decore a sopa com um pouco de endro picado.

Material
necessário



Caçarola de 3 litros

