

# Agurkesuppe med yoghurt og grillet fjæsing

## 4 PERSONER

8 små fjæsingfileter  
1 agurk  
1 lille bundt dild  
1 fed hvidløg  
5 dl yoghurt 3% eller tykmælk  
evt. lidt kommen eller spidskommen  
saft af 1 citron  
lidt koldpresset rapsolie  
havsalt og friskkværnet sort peber



## FJÆSING

Start med at pudse fjæsingfileterne for rester af bugben og finner. Drys med lidt salt og sæt dem på køl indtil servering.

## AGURKESUPPE

Del agurken på langs og skrab kernerne ud. Del agurken i fire stykker og snit tre af dem i grove stykker og den sidste del i små fine tern. Drys de fine agurkestykker med lidt salt og sæt på køl.

Pluk dilden fra stilkene og tag lidt kønne toppe fra til anretning.

Blend resten af agurken med hvidløg, dild og yoghurt eller tykmælk. Hæld det evt. igennem en sigte. Smag til med salt, peber, knust kommen eller spidskommen og citronsaft. Husk, at smagen af hvidløg vil udvikle sig, så tilføj først mere hvidløg, når suppen har trukket lidt. Sæt på køl til spisetid.

## SERVERING

Varm grill eller grillpande op, til den er meget varm. Stryg fjæsingfileterne let med olie på skindsiden, og grill dem med skindet nedad i ca. 2 minutter, uden at flytte eller vende fiskene. Vend én gang til sidst og grill færdigt i 30 sekunder på kødsiden. Læg de færdige fileter på et fad, vend med den sidste dild og kryd med friskkværnet sort peber.

Smag kort på suppen og justér evt. smagen. Hæld suppen op i dybe tallerkener eller små skåle. Læg et par fjæsingfileter og lidt af dilden ved. Top op med de sprøde, saltede agurketern.



## AAMANN'S APPETIT

Opskriften er fra bogen "AAMANN'S Appetit - Hyggelige retter til gode dage" af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2012.