

SOUPE DE POISSON SLAVE OUKHA POUR 5 PERSONNES



2 litres d'eau avec 4 tablettes bouillon KUB de légumes

3 filets de saumon frais

5 pommes de terre

2 carottes

2 oignons

Crème

Vodka

Coriandre en grains

Poivre

Aneth persil frais ou séchés

Sel si besoin

éventuellement mélange 4 épices

Faire cuire à l'eau le saumon (sans peau). Le désarêter. Réserver le poisson et le jus de cuisson à part.

Dans le bouillon de légumes, vider le jus de cuisson du saumon.

Rajouter les pommes de terre coupées en dés. Porter à ébullition.

Râper la carotte et émincer l'oignon pour les faire revenir dans une poêle avec du beurre.

Quand ils sont ramollis, les verser dans le bouillon.

Faire cuire le tout. Quand les pommes de terre sont tendres, rajouter le poisson.

Continuer la cuisson à feu moyen. Avant de retirer du feu, ajouter la vodka et les condiments.

Servir avec de la crème fraîche, du pain noir (type Borodinski), des cornichons à l'aigre doux et de la vodka.

A préparer la veille pour le lendemain. Plus c'est réchauffé, meilleur c'est !!

MERCI VALERIE