# Zupa z kimchi i halibutem

My Little Food Safari

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

## Składniki:

- kimchi, u mnie pikantne - 300 g
- ziemniaki - 2-3 szt.
- sól morska - - do smaku
- rozkruszone ziele angielskie - - trochę
- liść laurowy - - 1 szt.
- masło - 1 łyżka
- halibut bez skóry i ości - 300 g
- sól morska - - do smaku
- pieprz kolorowy - - do smaku
- natka pietruszki do posypania -

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Ziemniaki kroimy w kostkę. Podsmażamy na maśle, aż się przyrumienią. Zalewamy wodą. Solimy. Dodajemy liść laurowy i rozkruszone ziele angielskie. Gotujemy do miękkości. Dodajemy kimchi. Możemy dolać wody lub bulionu warzywnego w zależności od tego jakiej gęstości lubimy zupy. Gotujemy około 15 minut, aż kimchi trochę zmięknie.
Halibuta kroimy w kostkę oprószamy solą i pieprzem. Dodajemy do zupy. Wyłączamy ogień pod garnkiem. Zupę przykrywamy i odstawiamy na 5 minut, aby ryba doszła.
Zupę podajemy posypaną natką pietruszki.