

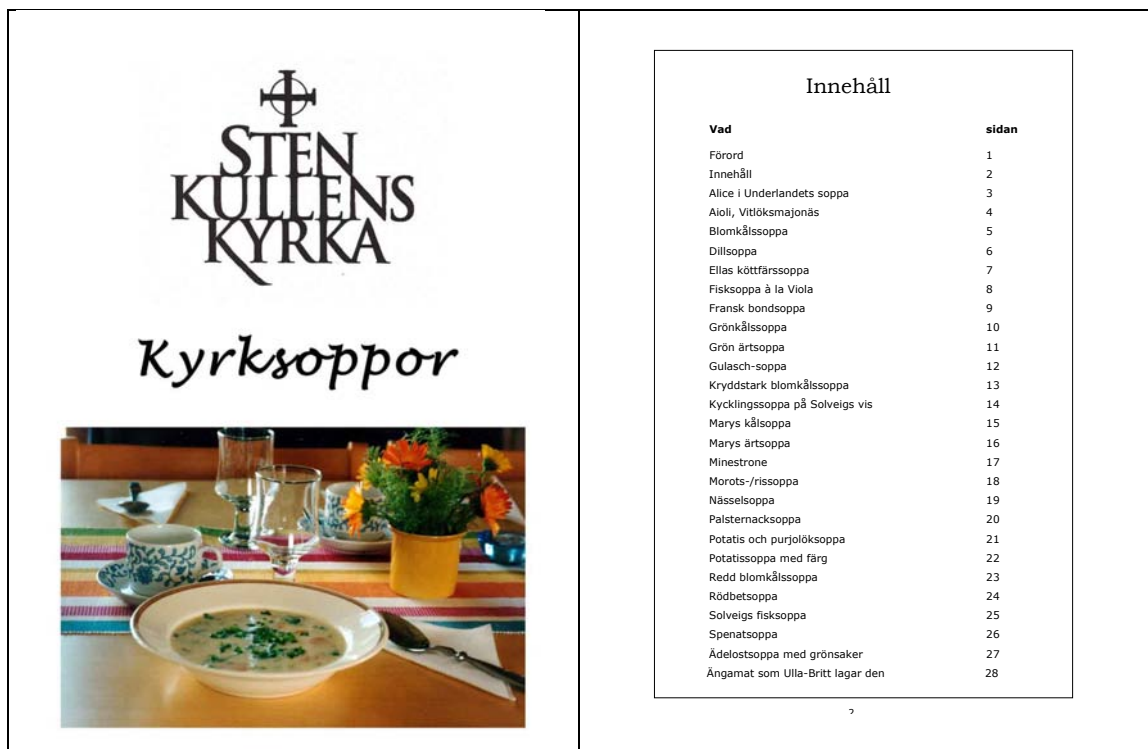
## Kyrksoppa, Stenkullens kyrka

Solveig började med "kyrksoppor" tillsammans med kyrkans anställda år 2000.

Det blev en mötesplats mitt i veckan för daglediga och ett avbrott i vardagens ensamhet, fylld av gemenskap och feststämning. Runt 40 deltagare samlades varannan onsdag vid lunchtid för gudstjänst, en god soppa och ett föredrag eller någon underhållning.



Sopprecepten dokumenterades (Bengt Dahlin) i en broschyr om 100 ex, som snabbt gick åt. Här ett par utdrag:



På nästa sida ett exempel på recept – "Solveigs fisksoppa".

## SOLVEIGS FISKSOPPA

En riktig festsoppa. Solveig lagar den på djupfrost fisk. Praktiskt – för ett paket fisk finns ju oftast i frysen. Däremot kanske man inte så ofta har Campells hummersoppa i skafferiet. Men det är ett måste i den här speciella soppan.

### Fyra portioner

2-3 potatisar  
1 gul lök  
1 palsternacka  
1 stor morot  
1 msk smör  
2 fiskbuljongtärningar  
1 liter vatten  
1 fiskblock  
1 burk Campells hummersoppa  
1 liten burk crème fraiche

- Skär grönsakerna i tärningar.
- Fräs dem i smöret.
- Tillsätt vatten och fiskbuljongtärningar.
- Låt koka tills grönsakerna är mjuka.
- Häll i hummersoppan och crème fraiche.
- Tillsätt fiskköttet skuret i tärningar.
- Smaksätt med salt, citronpeppar, lite vitt vin eller citronsaft.
- Gott och vackert i tallriken vid serveringen är hackad dill och persilja eller små, små broccolibuketter.

