**Ruths reje (laske) suppe med squash og avocado**

500 g smør

1 fed knust hvidløg

2 finthakkede skalotteløg

1 hakket løg

1 squash skåret i tern

2½ dl tør hvidvin

4 dl fiskefond

250 g rejer eller andet skaldyr (eller laks skåret i tern)

2½ dl piskefløde

1 avocado skåret i tern

1 spsk. hakket korianderblade

1 spsk. hakket persille

Citronsaft til servering

Smelt smørret.

Tilsæt hvidløg, skalotteløg, løg og squash.

Sauter ved mild varme 8-10 minutter eller til grøntsagerne er netop møre.

Hæld hvidvin i, bring i kog og lad koge 3 minutter.

Hæld fonden i og bring det i kog igen.

Skru ned til lav varme, tilsæt rejer (laks) og lad suppen simre 3-4 minutter.

Rør fløden i og smag til med salt og peber.

Hæld suppen i 4 skåle eller en suppeterrin.

Rør avocado, korender og persille i.

Pres lidt citronsaft over suppen inden servering