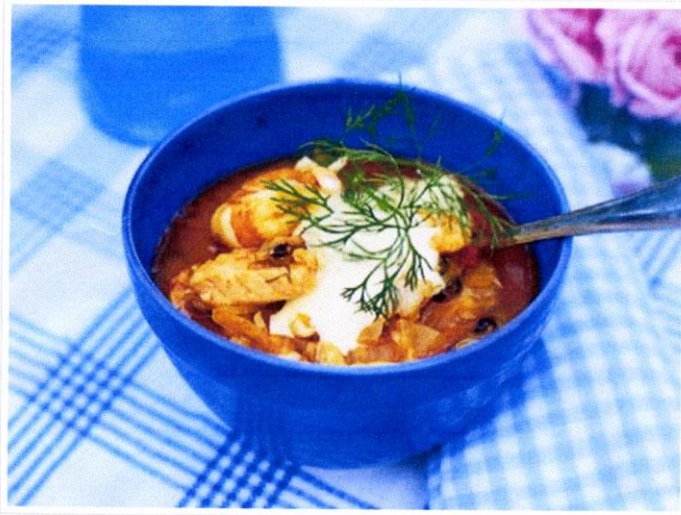


Läcker fisksoppa



SOPPA

- 1 stor gul lök
- 2-3 msk olivolja
- 1 burk krossade tomater
- 2-3 pressade vitlöksklyftor
- 1 kuvert saffran
- 1 liter fiskbuljong
- 3-4 dl vitt vin
- En halv strimlad purjolök
- 1 fänkål i klyftor
- 2 morötter i slantar
- 400 g lax
- 400 g vit fisk, ex torsk
- 500 g skalade räkor
- 1 burk musslor

SAFFRANSAIOLI

- 2-3 vitlöksklyftor
- 1 krm salt
- 1 kuvert saffran
- 2 äggulor
- 2-3 tsk dijonsenap
- 2-3 dl olivolja

Gör först aiolin. Pressa vitlöken i en skål och tillsätt salt och saffran. Rör i äggulor och senap. Tillsätt oljan droppvis under ständig vispning tills aiolin tjocknar. Om du inte orkar göra själv kan du utgå från majonnäs och krydda med vitlök, senap och saffran efter smak.

Soppa: Grovhacka lök och fräs i olja i stor kastrull. Häll på tomatkrossen. Tillsätt vitlök, morotsslantar, saffran, buljong och vin. Smaka av med salt och peppar och låt sjuda i 15 minuter. Tillsätt strimlad purjo och fänkålsbitarna. Skär laxen i stora tärningar, torsken i bitar och lägg i soppen. Sjud tills fisken är precis genomkockt – men inte mer. Lägg under tiden i skaldjuren som bara behöver sjuda i några minuter. Lägg till sist i räkorna som bara ska bli varma. Servera med en dillkvit och en klick aioli.