

Fisksoppa med sting



10 personer:

Soppan:

- 700 g torskfilé
- 700 g laxfilé
- 300 g skalade räkor
- Renset från räkorna
- olivolja
- 5 dl torrt vitt vin
- 1 dl fiskfond
- 1 1/2 l vatten
- 2 påsar saffran
- 1/2 kg färskpotatis
- 1 gul lök
- 2 st fänkål
- 1 mellanstor purjolök
- 1 röd chili
- 2 vitlöksklyftor
- 400 g krossade tomater
- 250 g coctailtomater (gärna både gula och röda)
- 2 krm mejram
- 2 krm timjan
- 1 knippe persilja
- salt
- ev potatismjöl

Rouille:

- 3 röda paprikor (jag använde spetspaprika som oftast är lite sötare i smaken).
- 1 röd chili
- 2 vitlöksklyftor

Gör så här:

Soppan:

1. Skala räkorna och spara skalen till fonden.
2. Skala och hacka den gula löken grovt. Fräs i olivolja tillsammans med räkskalen. Tillsätt fiskfonden och halva mängden vin och vatten. Låt småputtra i minst 15 minuter.
3. Under tiden; skala och koka potatisen i saltat vatten. Dela därefter potatisen i bitar. Ställ åt sidan.
4. Snitta purjolöken och skölj noggrant. Skiva fänkålen och purjolöken tunt. Finhacka vitlök och chili.
5. Fräs purjo, fänkål, vitlök och chili i olivolja tills de mjuknar något utan att ta färg.
6. Sila fonden i finmaskig sil och häll därefter över grönsakerna. Tillsätt krossade tomater, resterande vin och vatten, örtekryddorna samt saffran.
7. Låt småputtra i minst 20 minuter. Smaka av med salt. Red ev soppan med lite potatismjöl uppblandat med en skvätt vatten.
8. Halvera tomaterna och hacka persiljan.
9. Skär fisken i bitar.
10. Tillsätt potatis, tomathalvor, persilja och låt soppan puttra ytterligare 5 minuter.
11. Tillsätt fisken strax innan servering och till sist räkorna.

Rouille:

1. Sätt ugnen på grill.

• 1 dl olivolja • 2-3 skivor rostat franskbröd Tillbehör: Gott bröd, t ex rostad baguette Ev. ost & smör	2. Dela och kärna ur paprikor och chilin. 3. Strimla paprikan grovt och lägg på en plåt, Ringla över olivolja och strö över lite flingsalt. Rosta i ugnen på grillvärme i ca 5 minuter eller tills den får lite färg. 4. Mixa paprikan, chilin och vitlöken. Tillsätt olivolja i omgångar och ev lite vatten om såsen tenderar att spricka / skär sig. Smaka av med salt. 5. Rosta franskbröds-skivor och smula ner i såsen. Rör om.
--	---