

på tallriken

Lyxig Bouillabaisse med havskräfta & aioli



4 personer: Soppan:

- 600 g vit fiskfilé (vi använde hälften hälleflundra och hälften torsk)
- 300 g räkor med skal
- 4 msk koncentrerad fiskbuljong.
- 8 dl vatten
- 2 dl torrt vitt vin
- 2 msk olivolja
- 1 fänkål
- 1 gul lök
- 1 vitlöksklyfta
- 1/2 röd chili
- 4 potatisar (ca 300 g)
- 4 morötter (ca 300 g)
- 2 burkar hela tomater
- 1 burk krossade tomater
- 2 lagerblad
- 2 pkt saffran
- 2-3 tsk salt
- Vitpeppar från kvarn

Musslorna till soppan:

- 1 påse/ nät blåmusslor
- 1 msk olivolja
- 3 dl vitt vin
- 2 schalottenlökar
- 2 vitlöksklyftor
- 1 knippe bladpersilja
- 1 litet knippe timjan

Gör så här:

1. Skala och hacka löken, finhacka vitlöksklyftan och en halv chili (ta bort kärnorna).
2. Ansa fänkål och skala potatis och morötter. Strimla fänkålen och skär morötterna och potatisen i ca 2 cm stora bitar/ kuber.
3. Fräs löken, vitlöken och chilin i olivolja i en stor tjockbottnad gryta tills de mjuknar utan att ta färg.
4. Tillsätt fänkålen, potatisen och morötterna och låt dem fräsa med i någon minut. Tillsätt därefter de hela och krossade tomaterna, vatten, 2 dl vitt , fond, saffran, lagerblad, timjanblad. Salta och peppra. Låt småputtra i ca 30 minuter. Under tiden fixar du musslorna och aiolin.
5. Skrubba och skölj musslorna noga. Kassera alla musslor med trasigt skal och de som inte sluter sig när du knackar på skalet.
6. Skala och finhacka schalottenlök och vitlök som du sedan fräser i olivolja utan att ta färg i en katrull. Tillsätt musslorna efter en minut. Hacka persiljan grovt och strö över musslorna. (spara några kvistar till dekoration). Häll på vinet och låt småkoka i ca 4 minuter. Salta och peppra. Plocka bort de musslor som inte har öppnat sig. Häll ner musslorna tillsammans med kokspadet i soppan och låt puttra med de sista minuterna.
7. Skär fisken i ca 4×4 cm stora bitar och låt dem sjuda med i soppan i 3-4 minuter. Smaka eventuellt av med mer salt och

• Salt och svartpeppar Aioli (Ambitiöst): • 2 äggulor • 1 dl rapsolja • 1 dl olivolja • 1 tsk dijonsenap • 1 tsk vitvinsvinäger • 2 vitlöksklyftor • 1/2 tsk salt • 1 nypa cayennepeppar Aioli (Bekvämt): • 2 dl majonnäs • 2 tsk dijonsenap • 2 vitlöksklyftor • 1 nypa cayennepeppar Att servera till: Kokta havskräftor, ett gott bröd och persiljekvistar	peppar. 8. Skala räkorna och lägg i soppan först precis innan servering. Aioli för den ambitiöse: 1. Rör ihop äggulor, senap och vinäger i en skål. 2. Vispa ner oljan, först droppvis och sedan i en jämn stråle. Lägg gärna en fuktig trasa eller handduk under skålen så far den inte omkring när du vispar. 3. Smaksätt med pressad vitlök, salt och lite cayennepeppar. Aioli för den bekväme: 1. Rör ihop majonnäs och senap. Smaksätt med pressad vitlök och en nypa cayennepeppar. Dekorera soppan med en persiljekvist och servera med var sin havskräfta, en skål med aioli samt ett gott bröd som du kan rosta i grillpanna om du vill.
---	---