

## Kenneths franska fisksoppa med Aioli

4 pers.

- Torsk- och Laxfilé c:a 700 gr. Delas i 4-5 cm stora bitar
- 4 st. skivade potatisar
- 2 morötter Skivade i slantar
- 1 st. fänkål, grovhackad
- 1 burk krossade tomater
- 1 purjolök skivad på snedden, ganska grovt.
- Skalade räkor
- 20 Musslor med skal (skrapas under kallt vatten)
- vitlök (efter smak)
- 1 lit. Fiskbuljong
- 2 dl torrt vitt vin
- 1msk tomatpure
- 1 pkt saffran
- Cayennepeppar (knivsudd)
- timjan och lagerblad
- olivolja
- salt och peppar

### **Gör så här:**

Börja med att hetta upp litet olivolja i en stor kastrull eller gryta. Finhacka vitlöken och låt den smälta ihop med oljan /obs får ej brynas!) Lägg efter hand i de skivade morötterna, potatisen och resten av grönsakerna, låt det fräsa ihop tills de blir mjuka och glansiga. Låt sedan saffran fräsa ihop med grönsakerna. Det är viktigt att saffranet får fräsa med i början.

Putta sedan ner tomatpurén, och låt fräsa ytterligare en stund.

Häll på burken med krossade tomater.

Smula ner timjan, fänkål och lagerblad efter smak.

Häll sedan över fiskbuljongen och peppra efter smak.

var försiktig med salt, eftersom buljongen har sätta!

Låt sedan koka tills grönsakerna är mjuka, smaka av med cayennepeppar och ev. salt.

Skala räkorna

Låt den färska fisken sjuda i soppan några min.

Lägg ner räkorna och musslorna

Till soppan serverar man:

Aioli. (Ett måste)

Baugettskivor gnuggade med vitlök, och lätt rostade i olivolja i stekpanna

Smaklig måltid!