

inköpslistan.se

Av: rofcil

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt, Vegetariska, Fest

SAFFRANSDOFTANDE FISKSOPPA

Ingredienser

800 g fiskfile, färsk
(lax, torsk, sej, kolja)
150 g räkor, skalade
1 st purjolök
5 dl buljong, fisk *(alt fond)*
2,5 dl matlagningsvin, vitt
3 dl grädde, matlagning
1 dl creme fraiche *(Kokbar)*
1 pkt saffran
2 klyftor vitlök
1 nypa svartpeppar
1 nypa örtkryddor
1 nypa timjan
1 nypa basilika
3 msk olivolja

Gör så här

Om du använder fryst fisk, tina den varsamt, dela fisken i lagom stora bitar för soppan.

Strimla purjolöken och fräs den tillsammans med vitlöken i smör eller olivolja i en gryta.

Tillsätt salt, kryddor, buljong, vin, grädde och crème fraiche och låt sjuda ca 10 minuter.

Lägg i fisken, koka upp och sjud 5 minuter- låt inte fisken koka sönder. Tag grytan från värmen och lägg i räkorna. Låt soppan dra ett par minuter.

Servera gärna med nybakt bröd och vitt vin.