

Läcker fisksoppa

En lättlagad och läcker fisksoppa som för tankarna till fransmännens klassiska bouillabaisse. Receptet är för 4 personer.

Ingredienser:

900 g lax, regnbåge, piggvar,
havskatt eller annan fisk (*det går
utmärkt att blanda två eller flera fisksorter!*)
½ fänkål
½ palsternacka
1 bunt selleri
1 schalottenlök
3 dl grädde
2½ dl vitt vin
3 dl hummerfond
15 g smör
1 msk idealmjöl



Gör så här:

Finhacka grönsakerna och koka upp dem i grädde, vin, hummerfond, smör och mjöl (börja med de hårdaste grönsakerna). Låt sjuda tills grönsakerna mjuknat.

Tillsätt fisken skuren i bitar mot slutet. Låt sjuda tills fisken är klar.

Vill man ha fisksoppan ännu mer bouillabaisse-lik kan man tillsätta stora, skalade räkor eller rejäla bitar av hummerkött just innan serveringen.

Servera med "brytbröd" i form av pain riche, vitlöksbaguette, oststänger, el. likn. Gärna också en krämig aioli, som var och en kan klicka i soppan.

Att en lämplig dryck till soppan är en iskall öl eller ett svalt, torrt vitt vin goes without saying...