

FISKSOPPA FRÅN CANNES

En smakrik variant på den klassiska bouillabaissen !

8 portioner.

800 g torskfilè
16 st tigerräkstjärtar
1 medelstor rotselleri
2 potatis
2 morot
2 gul lök
2 vitlöksklyftor
2 röd paprika
4 tomater
4 msk olivolja
2 lagerblad
2 tsk timjan
1 g saffran
4 fiskbuljongtärningar
2 l vatten
3 tsk salt
cayennepeppar

Tillbehör :

12 skivor vitt bröd
Lite riven parmesanost
Aioli

Så här gör du :

Skala selleri, potatis, morot, lök och vitlöksklyftor. Kärna ur paprikor.
Tärna samtliga rot- och grönsaker fint. Tärna en tredjedel av torsken fint.
Fräs selleri, potatis, morot, vitlök, paprika, tomater och den tärnade fisken i olivoljan, i en gryta. Tillsätt lagerblad timjan och saffran.
Sveta allt på medelvärme några minuter så att grönsakerna mjuknar och släpper alla smaker.
Tillsätt buljongtärningarna och häll på vattnet. Låt koka i 10 minuter.
Mixa sedan soppan med en stavmixer. Smaka av med salt och ev cayennepeppar.
Skär resterande torsk i tärningar (ca 2 cm.). Lägg ner torsktärningarna i soppan och sjud i några minuter. Värm samtidigt räkstjärtarna i saltat vatten.
Skär brödet i tärningar. Rosta dem på medelvärme i torr stekpanna.
Servera soppan med rostade brödkrutonger, riven parmesanost och aioli.
Placera 2 st räkstjärtar, per tallrik, ovanpå brödkrutongerna