

Varmrätt 2012

Fisksoppa med havets läckerheter, 6-8 p.

500 g frysta räkor med skal, skalas
1,5 gul lök hackas
2 vitlöksklyftor pressas
6 potatisar medelstora eller fler små färskpotatisar i stora tärningar
2 stora morötter i stora tärningar/halvor
1 fänkål i bitar
600 g laxfilé, skär i munsbitar
200 g vit fisk, skär i munsbitar
salt
1/2 Röd chili, färsk, var sparsam med kärnorna.
1 pkt saffran
vitpeppar en nypa
citronsaft
timjan
dill, ett fryst paket eller lika mängd färsk hackad
1 burk krossade tomater
2 dl grädde
fiskbuljongtärning
vitt matlagningsvin, en skvätt efter smak
Vatten

Valfritt bröd

Fräs lök och vitlök, samt chili, i olja tills löken mjuknar, och får lite färg.
Häll i de hackade potatisarna, morötterna och fänkålen i samma kastrull tillsammans med vatten, fiskbuljongtärning, krossade tomater och en skvätt vin, så att grönsakerna täcks.
Koka upp och låt koka tills grönsakerna mjuknar.
Krydda med citronsaft, dill, saffran, timjan, salt och vitpeppar.
Häll i grädden, rör om, sedan fisken och låt sjuda några minuter (ca 2 min) på svag värme.
Precis innan servering hälls räkorna i, så att de inte blir sega.
Smaka av och krydda mer om det behövs, soppan ska smaka mycket.
Servera tillsammans med bröd av valfri sort.