FISK

Saffransdoftande fisksoppa med räkor

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

När du gör denna soppa, så rekommenderar jag att du först kokar en räkfond enligt mitt recept. Det går såklart att använda köpesfond, men den får ett helt annat djup med egengjord fond.

INGREDIENSER

350 g fisktärningar
150 g skalade räkor
2 st morötter, tärnade i små bitar
0.5 st fänkålshuvud, tärnat i små bitar
1 st gul lök finhackad
1 st vitlöksklyfta, pressad
1 st tomat, grovt tärnad
2.5 dl vitt vin
1 pkt saffran
0.5 tsk timjan

0.5 tsk dragon
1 krm paprikapulver
2.5 dl grädde
2 dl räkfond
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
6 st potatisar av fast sort

Aioli

2 st äggulor
1 msk dijonsenap
4 dl rapsolja
1 st vitlöksklyfta, pressad
0.5 st citron, skal och saft
1 krm salt

GÖR SÅ HÄR

1. Fräs lök, vitlök, morot och fänkål i en kastrull ca 10 minuter utan att det tar färg. Lägg i den finhackade tomaten, saffran och kryddor. Fräs ytterligare ca 5 minuter.

2. Häll på vitt vin och reducera ner det tills nästan ingen vätska återstår, häll på räkfond och grädde och koka upp. Sänk värmen så att det precis kokar och lägg i potatis. Låt det småkoka tills potatisen är mjuk.

3. Medan grytan står och småputtrar så lägger du fisktärningarna i en skål och saltar med 1tsk salt. Låt stå och dra tills potatisen är klar.

4. Aioli: Lägg äggulor och senap i en bunke, lägg en fuktig disktrasa under skålen. Vispa äggulorna så att de blir lite fluffiga, häll försikigt ner olja i en tunn stråle lite åt gången medan du vispar. Fortsätt tills du använt upp all olja. Smaka av med vitlök, citronskal, citronsaft och salt.

5. När det potatisen blivit mjuk tillsätter du fisken och räkorna i grytan, lägg på ett lock och låt puttra i 5 minuter. Smaka av kryddningen och sen är det dags att servera!