



Fisk- och skaldjurssoppa med saffransaioli

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **40 min** Portioner: **4**



På ett kick har man en härlig soppa med fisk, musslor och räkor med en god aioli.



INGREDIENSER

Soppan

- 3 msk olja
- 1.5 st gul lök
- 2 st morötter
- 4 st vitlöksklyftor
- 6 dl vatten
- 4 st fiskbuljongtärningar
- 2 burk krossade tomater
- 4 dl torrt vitt vin
- 2 st lagerblad
- 2 st persiljekvistar

1-2 paket saffran (1/2 går åt till aiolin)
400 gram torskfilé
250 gram räkor
1 nät blåmusslor

Saffransaioli på snabbt vis

1 dl majonnäs
1 dl creme fraiche
1 msk tomatpuré
0.5 paket saffran
3 st vitlöksklyftor, ca
salt
cayennepeppar

Garnering

några räkor
persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hacka lök och morötter. Värm olja i en gryta och bryn grönsakerna utan att ta färg. Tillsätt vatten, buljongtärningar, krossade tomater, vitt vin, lagerblad, persiljekvistar, saffran och vitlök. Låt sjuda under lock i ca 30 min och mixa sedan soppan slät.
- 2** Dela torsken i bitar och skala räkorna. Tvätta musslorna under kallt rinnande vatten och släng de som är öppna.
- 3** Under tider soppan sjuder så rör ihop ingredienserna till aiolin och förvara i kylan.
- 4** Tillsätt torsken och musslorna i soppan och låt sjuda under lock i ca 5 min. Använd endast de musslor som har öppnat sig. Garnera med räkor och persilja. Servera direkt och njut!