



SOPPA

Fisksoppa minestrone

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**

En god fisksoppa som innehåller både pasta och pesto.



INGREDIENSER



- 400 g torsk- eller koljafilé
 - 1 stor gul lök
 - 3 vitlöksklyftor
 - 2 morötter
 - 3 msk olivolja till kastrullen
 - 2 dl vitt vin eller matlagingsvin
 - 8 dl vatten
 - 2 fiskbuljongtärningar el 3 msk fond
 - 1 röd chilifrukt, t ex spansk peppar
 - flingsalt och nymalen svartpeppar
 - 250 g liten pastasort, t ex trofie liguri eller risoni, ca
 - 1 1 ask röda cocktailtomater (250 g)
 - 1.5 dl kärnfria oliver, ca
 - smör eller olivolja till pannan
- Servering**
- 1 dl finhackad bladpersilja
 - 4 msk pesto
 - gott bröd

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och finhacka den gula löken och vitlöksklyftorna. Skala och skär morötterna i tunna stavar. Hetta upp en stor kastrull med olja. Tillsätt lökhacket och morotsstavarna. Fräs i 2 minuter på inte alltför hög värme. Slå på det vita vinet och höj värmen. Låt reducera, koka ner, i 5 minuter. Tillsätt vatten och buljongtärningar eller fond. Låt koka upp på nytt och dra kastrullen från plattan. Lägg på ett lock så att soppan håller sig varm.
- 2** Halvera, kärna ur och finhacka chilifrukten. Tillsätt önskad mängd till soppan. Smaka av med salt och peppar. Koka pastan enligt anvisning på paketet. Halvera cocktailtomaterna och skiva oliverna. Tillsätt till soppan.