SOPPA

Fisksoppa med räkor och musslor

Kock: **Per Morberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**

35

Om jag drev krog skulle jag laga fisksoppa à la minute, till exempel den här med musslor och räkor. I soppan & i glaset ett torrt vitt vin.

Har man bara en välgjord fiskbuljong att starta med kan man lägga i musslorna i kastrullen och sedan låta fiskbitarna dunsa ner i rätt ordning, hälla på en skvätt torrt vitt vin, tillsätta räkorna mot slutet och sedan ? direkt ut på bordet.

INGREDIENSER

500 g fiskfilé, t ex kolja, gös, sej, lax el annan fast fisk
20 stycken färska eller frysta räkor
2 stycken stora morötter
1 stycken gul lök
1 stycken fänkål
0.5 stycken purjolök
smör till fräsning

1 dl torrt, ej fatlagrat vitt vin
1.5 lit fiskbuljong
1 stycken lagerblad
12 st blåmusslor
salt och vitpeppar

Servering

god baguette

GÖR SÅ HÄR

1. Skär fisken i stora kuber. Skala räkorna. Lägg åt sidan så länge. Skala och strimla morötterna och löken. Skölj och strimla fänkålen och purjolöken. Fräs strimlorna i smör och häll på vin och buljong. Lägg ner lagerbladet och låt koka i cirka 10 minuter.

2. Borsta eller skrapa musslorna noga. Släng dem som är trasiga och dem som inte stänger sig när du knackar på skalet. Lägg ner musslorna i soppan och låt koka i 3 minuter under lock, tills de precis har öppnat sig.Tillsätt fisken och låt sjuda i ytterligare 2?3 minuter. Lägg ner räkorna och låt soppan få ett uppkok. Smaka av med salt och peppar och servera soppan med en baguette.