FISK

# Morbergs Bouillabaisse

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

En mustig soppa på fisk och skaldjur!

Serveras med saffransaioli.

## INGREDIENSER

8 dl fiskbuljong
2 st morötter
1 st purjolök
1 burk krossade tomater
1 st röd paprika
400 gram vit fisk, benfri
0.5 tsk timjan
1 tsk salt
1 st fänkål
1 st äggula
1 dl matolja
1 st gul lök
9 st färska musslor med skal

1 tsk vitvinsvinäger
1 tsk osötad senap
2 st vitlöksklyftor
1 nypa saffran
100 gram oskalade räkor

## GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att göra saffransaiolin: Rör ihop äggulan med pressad vitlök, saffran, senap och vinäger. Tillsätt oljan försiktigt i en stril stråle, rör om hela tiden så att aiolin inte skär sig. Aiolin är färdig när den har samma konsistens som en majonnäs.

2. Smaka av aiolin med salt och peppar. Ställ den i kylskåpet tills soppan är klar.

3. Hacka löken, skiva purjolöken och morötterna samt strimla fänkålen fint. Ta bort kärnorna i paprikan och skär i 2 cm stora bitar. Fräs grönsakerna i lite matolja försiktigt så de inte får färg.

4. Häll över fiskbuljongen tillsammans med de krossade tomaterna och timjan. Låt det koka upp försiktigt i 14 minuter, tillsätt därefter den skurna fisken och låt det koka i någon minut. Sen så tillsätts räkor och musslor, smaka av med salt och peppar!

5. Värm soppan försiktigt efter du har lagt i skaldjuren, det får inte koka då skaldjuren lätt blir sega då.

6. Garnera med en persiljekvist och servera soppan med den färdiga saffransaiolin och varmt bröd.

7. Det går även att använda torrt vin istället för vatten för en mustigare bouillabaisse.