



SOPPA

Morbergs Fisksoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Detta är en fantastiskt god och rustik soppa som har smaker från hela havet.



INGREDIENSER

3 st vitlöksklyftor
3 dl torrt vitt vin
7 st färska champinjoner
5 dl fiskbuljong
3 dl vispgrädde
100 g bläckfisk
0.5 tsk salt
1 pkt saffran
6 st potatisar
1 st morot
100 g torskrygg
100 g hälleflundra
0.5 tsk finmalen svartpeppar

100 g marulk
100 g tigerräkor eller vanliga räkor
0.5 st purjolök
2 st gula lökar
100 g blåmusslor
0.5 dl olivolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att tvätta och skära alla grönsaker i 0.5 cm tjocka bitar, lägg sedan alla grönsaker förutom purjolöken i en kastrull med olivolja och fräs runt en stund.
- 2** Häll nu på fiskbuljongen och vinet i kastrullen och rensa och skär bläckfisken i bitar, lägg sedan bläckfiskbitarna i kastrullen och låt koka i 20-30 minuter.
- 3** Skär fisken i kuber à 3 cm och rensa blåmusslorna noga. Häll i vispgrädden i kastrullen och pudra över saffran, låt det koka upp och lägg sedan i resten av fisken samt musslorna.
- 4** Låt soppan sjuda tills fisken är klar, vilket tar cirka 4-5 minuter. Smaka av med salt och peppar och servera varm.