FISK

Fisksoppa med saffran

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Fisk och saffran passar som lera och långhalm ? mycket bra med andra ord. Saffran gör också att soppan får en färg som gör den nästan omöjlig att motstå.

INGREDIENSER

350 g laxfilé
350 g torskfilé
150 g oskalade räkor
3 dl torrt vitt vin
3 dl vispgrädde
0.5 st purjolök
2 klyfta vitlök
0.5 st gul lök
1 msk tomatpuré
0.5 g saffran
2 msk creme fraiche
1 msk färskt hackad basilika
1 msk färskt hackad persilja

GÖR SÅ HÄR

1. Hacka gul lök och purjolök. Stek i smör på medelvärme utan att bryna. Pressa ner vitlöken.
2. Tillsätt sedan tomatpuré, basilika och vitt vin. Låt sjuda ett par minuter. Smaka av med salt och peppar.
3. Rör ner grädde, créme fraiche och saffran. Låt puttra i ungefär 10 minuter till.
4. Skär upp fiskfilén i munstora bitar. Lägg ner i soppan och låt sjuda i 5 minuter, så att fisken blir kokt.
5. Lägg i räkorna, rör om så att de blir varma men inte mer. Servera i djupa tallrikar, strö över persiljan.