

FÖR ATT SKRIVA UT RECEPTET – KLICKA HÄR



INGREDIENSER (RÄCKER TILL FYRA PERSONER)

- 300 G LAXFILÉ
- 300 G TORSKFILÉ
- 950 G MUSSLOR FÄRSKA
- 2 NÄVAR FÄRSKA RÄKOR
- 0.5 ST PURJOLÖK
- 1 ST GUL LÖK
- 1 ST MORÖTTER
- 1ST STJÄLKSELLERI (EN STJÄLK)
- 1/3 FÄNKÅL
- 3.5 MSK OLIVOLJA
- 2 ST KLYFTOR VITLÖK FÄRSK
- 2ST STJÄRNANIS
- 1 TSK KUMMIN
- 4 DL VITT VIN
- 4 DL VISPGRÄDDE
- 1 ST TÄRNING FISKBULJONG
- 0.6 L VATTEN
- 5 MSK HELLMANS MAJONNÄS
- 1 CITRON
- 1 KRUKA DILL
- 1 KRUKA GRÄSLÖK

Hoppas att du, precis som jag har en fantastisk sommar så här långt. Eftersom jag befinner mig på västkusten slänger vi denna vecka ihop en härlig fisksoppa. Personligen gillar jag alla typer av fisksoppor och på sommaren tycker i alla fall jag att det passar bäst med en fisksoppa som bygger på vinet och grädden snarare än tomat och saffran.

I detta recept blandar jag både fisk och skaldjur men där är valet helt ditt. Soppan blir lika god med bara fisk om man känner för det. Musslor är ju förbaskat gott och enkelt att ha i så om du hittar några fina i disken tycker jag du ska slå till. Ett tips är att alltid mixa soppbasen så att man slår ut alla goda smaker från grönsakerna. Jag sparar alltid lite till garnering och tuggmotstånd som jag lägger i mot slutet.

Till denna underbara fisksoppa dricker vi ett riktigt pangvin i form av Dopff Schoenenborg Grand Cru 2016. Underbart vin som jag verkligen starkt kan rekommendera. Du hittar mer om vinet i Dryckestipset >>

SÅ HÄR GÖR DU – SE NÄSTA SIDA >>

**VAD DRICKER VI
TILL DETTA DÅ?**



FÖR ATT SKRIVA UT RECEPTET – KLICKA HÄR

SÅ HÄR GÖR DU:

1. Skölj musslor och plocka bort ev "skägg" som sitter fast i öppningen på skalet, lägg i skål och ställ in i kyl. Skala räkor och lägg i skål, ställ in i kyl. Skär ner fisken i kuber om 2x2 cm. Lägg fisken i saltvatten (ca 1 msk salt per 5 dl vatten). Ställ in i kyl och låt dra minst 30 min.
2. Hacka ner 2/3 av morot, purjolök, selleri (spara resten till steg 3), samt all fänkål, lök och vitlök. Lägg i gryta med olivolja och en klick smör. Svette några minuter och tillsätt sedan vitt vin. Låt det få ett uppkok och tillsätt sedan musslorna och lägg på locket. Låt musslorna ånga tills de öppnat sig och ta sedan bort alla musslor från grytan och lägg i en skål.

Tillsätt vatten, fiskbuljong och vatten och låt sjuda i 20 min. Mix soppan slät med en stavmixer och lägg i stjärnanis och kummin. Sjud soppan ytterligare 10 min och låt därefter stå på lägsta värme tills det är dags att äta.

3. Under tiden soppan kokar skär du morot, purjo och selleri i tunna strimlor. Lägg åt sidan till servering.
4. Blanda majonnäs med lite citronskal, citronsaft och smaka av med salt.
5. 20 min innan servering kokar du upp soppan och adderar grönsakerna. Låt sjuda i 15 min och tillsätt därefter fiskbitarna. Låt sjuda i 5 min eller tills fisken är klar.



VAD DRICKER VI
TILL DETTA DÅ?



Servera med räkor, musslor, dill och den härliga citronmajonnäsen.

ANNONS

12%
rabatt

Cerivera