

Fisk- och skaldjurssoppa

Soppa

75 g gul lök, hackad (ca 1 st liten)
75 g purjolök, strimlad (ca 10 cm på en medeltjock)
2 st små vitlöksklyftor, finhackade
1.5 tsk timjan, torkad
1.5 tsk basilika, torkad
2 tsk tomatpuré
3 msk fiskfond (eller buljongtärning)
3.5 dl vitt torrt vin
2 dl creme fraiche
6.5 dl vatten
5 dl grädde
1 knivsudd saffran (valfritt)
700 g blandad fisk, t ex lax och torsk eller annan vit fisk
300 g skalade räkor och/eller musslor

Aioli

2 st äggulor
0.5 msk vitvinsvinäger
2.5 dl neutral olja
1 nypa salt
1 st hel vitlöksklyfta

Servering

1 st baguette till servering (valfritt)
0.5 tsk hackade timjanblad till garnering (valfritt)
3 blad hackade basilikablåd till garnering (valfritt)