



FISK

# Bouillabaisse med rouille

Kock: **Karin Högberg** Tid: **90 min** Portioner: **6**



Bouillabaisse, sydfransk fiskgryta med tomat och saffran är en underbar rätt som går att variera på många sätt. Allra godast är den med rouille, eller saffransaioli som det också kallas.

Dryckestips: frisk rosé från Provence är det självklara dryckesvalet. Är du istället sugen på vitt vin rekommenderas en fyllig, ekad Chardonnay från exempelvis Bourgogne.



## INGREDIENSER

- 2 st gula lökar
- 3 st vitlösklyftor
- 1 st fänkål
- 5 st morötter
- 6 st potatisar
- 20 st musslor ca
- 2 st schalottenlökar
- 4 st krabbor eller/och kräftor
- 600 g blandad fiskfilé, ex lax och torsk
- 3 burkar krossade tomater

3 dl torrt vitt vin  
8 dl vatten  
4 msk konc. fiskfond  
2 tsk timjan  
2 pkt saffran (1 g)  
salt och svartpeppar  
olivolja till stekning

### **Rouille**

3 st vitlöksklyftor  
3 st äggulor  
1 pkt saffran (0,5 g)  
3 dl olivolja  
1 msk tomatpuré  
0,5 tsk cayennepeppar  
0.5 stycken saften av citron  
salt och peppar

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Rouille: Skala vitlöken och pressa den ner i en skål. Vispa samman vitlök, äggulor och saffran, häll ner olivoljan i smeten i en tunn stråle och fortsätt vispa tills smeten tjocknar. Rör i tomatpuré och tillsätt citronsaft, cayennepeppar och salt och peppar.
- 2** Skala och hacka löken och vitlöken. Ringla lite olivolja i en stor gryta och fräs löken och vitlöken tills den mjuknar. Skär fänkål och morötter i ca 2x2 cm stora bitar och låt dem fräsa med löken i någon minut.
- 3** Tillsätt de krossade tomaterna, vatten, vin, fond, saffran och salta och peppra. Låt koka i ca 30 minuter. Skär potatisen i ca 3x3 cm stora bitar och låt koka med i ca ytterligare 20 min.
- 4** Rengör musslorna, skrubba dem ordentligt. Släng de musslor som är öppna och inte stänger sig när du knackar på dem. Skala och finhacka schalottenlöken. Lägg musslor och schalottenlök i en kastrull och häll på vinet. Koka i ca 5 minuter. Plocka bort de musslor som inte har öppnat sig. Häll kokspadet från musslorna i soppan.
- 5** Skär fisken i ca 4x4 cm stora bitar och låt dem sjuda med i soppan i 3-4 minuter. Smaka eventuellt av med mer salt och peppar.
- 6** Servera med krabbspad, rouille och ett gott bröd.