SOPPA

Fisksoppa med saffran och citrusaioli

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

En fantastiskt god och värmande soppa råder bot både på kylan och hungern i vintermörkret, här med lax, torsk, saffran och räkor.

Här kan du använda vilken fisk du vill som är fast i köttet, fråga fiskhandlaren om du är osäker. I det här receptet har jag använt mig av lax och torsk. Min fisksoppa blev utsedd till Sveriges bästa 2012 i soppduellen.

INGREDIENSER

50 g smör
1 st gul lök
1 st morot
1 knivsudd cayennepeppar
2 msk tomatpuré
1 g saffran
1 kapsyl vodka

3 dl vitt vin
8 dl vatten
2 burkar passerade tomater av märket mutti
1 st fänkål
300 g laxfilé
300 g torskrygg
3 hg färska räkor
1 knippe färsk dill
salt & vitpeppar

Citrusaioli

3 st ägg
1.5 dl rapsolja
1 st citron
1 st vitlöksklyfta
salt

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg saffranet i en liten skål och häll på en kapsyl ren vodka (gör att saffranssmaken tränger fram). Smält smöret i en kastrull men låt det inte få färg. Ta i grönsakerna just när skummet från smöret lagt sig. Sänk värmen något och låt grönsakerna fräsa några minuter tills de mjuknar något.

2. Ta i saffran och tomatpurén, rör runt och låt tomatpurén rostas lätt under omrörning (ca 15 sekunder). Ta sedan i vinet och låt koka upp.

3. Nu tar du i de krossade tomaterna och vattnet. Låt koka på medelvärme tills grönsakerna är mjuka rakt igenom.

4. Medan buljongen puttrar på spisen är det hög tid att ta itu med fisken. Dela filéerna på hälften på långsidan. Skär sedan i lagom kuber och lägg åt sidan på en tallrik. Skala sedan räkorna.

5. När grönsakerna kokat mjuka tar du fram mixerstaven och mixar buljongen helt slät. Skär bort "fingrarna" på fänkålen och strimla den. Ta i fänkålen i soppan och låt puttra med tills de mjuknar. Smaka av med salt och vitpeppar.

6. Tillsätt fisken och sjud tills fisken är genomkokt. Ta fram tallrikar och lägg ett par räkor i botten på varje tallrik. Skeda upp soppan runt om, se till att få upp några fiskbitar till varje portion.
Ringla citrusaiolin över grytan och garnera med en dillkvist. Servera och njut!

7. Vill du göra soppan ännu matigare minskar du ner mängden vatten något och serverar den med kokt potatis till.

8

CitrusaioliSeparera äggulan från äggvitan. Lägg gulan i en bunke.Ställ bunken på en fuktig disktrasa så glider den inte iväg när du vispar aiolin.Häll upp oljan i ett glas eller litermått.Vispa äggulorna (lättast med elvisp) och tillsätt oljan, lite i taget. Droppe för droppe i början och mer efterhand så riskerar du inte att aiolin skär sig. När aiolin tjocknat pressar du ner saften från ½ citron, river vitlöken fint och tillsätter en nypa salt. Vispa lite till. Smaka av.