



FISK

Morbergs Bouillabaisse

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En mustig soppa på fisk och skaldjur!

Serveras med saffransaioli.



INGREDIENSER

8 dl fiskbuljong
2 st morötter
1 st purjolök
1 burk krossade tomater
1 st röd paprika
400 gram vit fisk, benfri
0.5 tsk timjan
1 tsk salt
1 st fänkål
1 st äggula
1 dl matolja
1 st gul lök
9 st färska musslor med skal

1 tsk vitvinsvinäger
1 tsk osötad senap
2 st vitlöksklyftor
1 nypa saffran
100 gram oskalade räkor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att göra saffransaiolin: Rör ihop äggulan med pressad vitlök, saffran, senap och vinäger. Tillsätt oljan försiktigt i en stril stråle, rör om hela tiden så att aiolin inte skär sig. Aiolin är färdig när den har samma konsistens som en majonnäs.
- 2** Smaka av aiolin med salt och peppar. Ställ den i kylskåpet tills soppan är klar.
- 3** Hacka löken, skiva purjolöken och morötterna samt strimla fänkålen fint. Ta bort kärnorna i paprikan och skär i 2 cm stora bitar. Fräs grönsakerna i lite matolja försiktigt så de inte får färg.
- 4** Häll över fiskbuljongen tillsammans med de krossade tomaterna och timjan. Låt det koka upp försiktigt i 14 minuter, tillsätt därefter den skurna fisken och låt det koka i någon minut. Sen så tillsätts räkor och musslor, smaka av med salt och peppar!
- 5** Värm soppan försiktigt efter du har lagt i skaldjuren, det får inte koka då skaldjuren lätt blir sega då.
- 6** Garnera med en persiljekvist och servera soppan med den färdiga saffransaiolin och varmt bröd.
- 7** Det går även att använda torrt vin istället för vatten för en mustigare bouillabaisse.