



FISK

Fisksoppa med saffran

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Fisk och saffran passar som lera och långhalm ? mycket bra med andra ord. Saffran gör också att soppan får en färg som gör den nästan omöjlig att motstå.

INGREDIENSER



350 g laxfilé
350 g torskfilé
150 g oskalade räkor
3 dl torrt vitt vin
3 dl vispgrädde
0.5 st purjolök
2 klyfta vitlök
0.5 st gul lök
1 msk tomatpuré
0.5 g saffran
2 msk creme fraiche
1 msk färskt hackad basilika
1 msk färskt hackad persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hacka gul lök och purjolök. Stek i smör på medelvärme utan att bryna. Pressa ner vitlöken.
- 2** Tillsätt sedan tomatpuré, basilika och vitt vin. Låt sjuda ett par minuter. Smaka av med salt och peppar.
- 3** Rör ner grädde, crème fraiche och saffran. Låt puttra i ungefär 10 minuter till.
- 4** Skär upp fiskfilén i munstora bitar. Lägg ner i soppan och låt sjuda i 5 minuter, så att fisken blir kokt.
- 5** Lägg i räkorna, rör om så att de blir varma men inte mer. Servera i djupa tallrikar, strö över persiljan.