

RECEPT HOS OSS PÅ

Glasbrukskajen

Fisksoppa med saffran

Detta behöver du till fyra personer:

- 400 g torskfilé
- 300 g laxfilé
- 300 g färska räkor utan skal
- 1 purjolök
- 1 gul lök
- 1 msk smör
- 1 vitlöksklyfta
- 1 tsk tomatpuré
- 1 tsk salt
- 1 tsk timjan
- 1 tsk basilika
- 2 dl torrt vitt vin
- 2 fiskbuljongtärningar
- 3 dl matlagningsgrädde
- 1 dl Creme Fraiche
- 2 dl vatten
- 1 paket saffran



Så här gör du:

Skölj och strimla purjolöken.

Skala och hacka löken.

Fräs purjolök och lök i smör i en stekpanna tills löken blivit mjuk.

Pressa vitlöken i pannan.

Blanda i tomatpuré, salt, timjan och basilika. Fräs en kort stund.

Tillsätt vin och buljongtärningar och koka ett par minuter.

Häll i grädde, Creme Fraiche, vatten och saffran. Sjud i 15 minuter.

Skär fisken i mindre bitar, ca 5 cm. Sjud i ca 7 min tills fisken blivit fast.

Tillsätt de skalade räkorna, hetta upp snabbt och servera genast.