



Bouillabaisse

Recept av Eriksbergs kökschef Jesper Karlsson

Ingredienser:

Ca 100 g gul lök

Ca 40 g vitlök

Ca 40 g fänkål

Ca 40 g stjälselleri

1 g saffran

1 krm timjan

1 tsk paprikapulver

2 st dillstjälkar

Ca 20 g tomatpuré

Ca 200 g krossad tomat

Ca 3 dl vitt vin

Ca 5 dl fiskbuljong (egen) (använder man köpt använd något mindre)

Ca 5 dl skaldjursbuljong (egen) (använder man köpt använd något mindre)

Ca 2 dl kycklingbuljong (egen) (använder man köpt använd något mindre)

Salt, peppar, sötma, syra

Olja

Blandad fisk (råa)

Blandade skaldjur (kokta färdiga)

Gör så här:

Häll olja i en gryta. Lägg de hackade grönsakerna i den varma oljan och låt grönsakerna fräsa tillsammans med kryddorna och tomatpurén. Tillsätt de krossade tomaterna, vinet och buljongerna och låt koka ca 30 minuter. Lyft upp dillstjälkarna eller sila.

Lägg först i valfri fisk och låt de bli klara, värm sedan endast upp skaldjuren i soppan (annars blir de sega). Smaka av med salt, peppar, sötma (honung, socker) och någon syra (citronsaft, vinäger).

Servera i varma djupa tallrikar, gärna med bröd, potatis och någon kall sås till (crème fraîche).

Smaklig måltid!