

# Fisksoppa

## Ingredienser (för 8-10)

1,5 kg filér, helst några olika sorter som plattfisk, torsk, kolja eller lax

2 purjolökar

1/2 sellerirot

4 morötter

2 l vatten

4 fiskbuljongtärningar

10 svartpepparkorn

1/2 msk salt

3 lagerblad

1 tsk timjan

3-4 potatisar

2-3 vitlösklyftor

2 msk olja eller margarin

500 g räkor med skal

1 burk (400 g) musslor i vatten, eller ca 20 färska musslor

## Bröd

2-3 dl torrt vitt vin

2 dl vispgrädde

## Till såsen:

2 äggulor

1 msk vinäger eller citronsaft

1 tsk salt

3 dl olja

4 dl cream fraiche

1 paket saffran (1/2 g)

2 pressade vitlösklyftor

1 tsk paprikapulver

1 tsk dragon

1 dl hackad persilja

Soppa blir bäst om du gör en stor sats och lagar till det mesta i förväg - alltså en perfekt bjudrätt. Såsen gör du dagen före så den får dra åt sig de goda kryddorna. Du rensar fisken och kokar buljongen samma dag och i sista stund lägger du i fisk och skaldjur.

## Tillredning

1. Börja med såsen, vispa äggulorna i en skål tillsammans med vinäger och salt. Häll ner oljan i en fin stråle. Använd helst elvisp. Ta det försiktigt i början med oljan tills majonäsen tjocknar. Sedan kan du vara mer generös med oljan.
2. När majonäsen är tjock smaksätter du med de olika kryddorna och cream fraiche. Det gäller att smaka sig fram. Låt sedan såsen stå i kylan minst 12 timmar - då får den sin fina, fylliga smak.
3. Skär purjolöken i skivor. Skölj den. Skiva potatisen, strimla morötter, riv selleri och pressa vitlöken. Fräs alla grönsaker tillsammans i lite olja i en stor gryta. Häll på fiskbuljongen. Koka ca 10 minuter tills potatisen är nästan mjuk.
4. Skär fiskfiléerna i bitar, låt dem sjuda på svag värme i buljongen 5-10 minuter.
5. Rensa räkorna och lägg i dem tillsammans med musslorna. Använder du färska musslor, skrapa dem väl, låt dem koka med i soppa några minuter tills de öppnar sig. Smaka av soppa med lite vin.

