

Äländsk fisksoppa.

Michael Björklund har utsetts till Årets kock i både Sverige och Finland, och han har kommit på femte plats i prestigefulla kocktävlingen Bocuse d'Or. Han har dessutom skrivit många kokböcker. Det här receptet på Äländsk fisksoppa är hämtat ur hans bok "Min Nordiska mat" och innehåller en av de råvaror Michael är särskilt svag för - abborre.



4



30 MIN

Fisk

Soppa

Ingredienser:

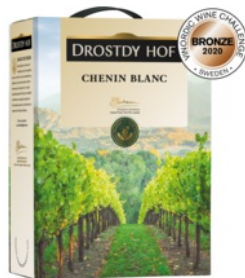
400 g benfria abborrfiléer
6 dl vatten
6 korn kryddpeppar
2 lagerblad
1 tärning fiskbuljong
200 g morötter
200 g potatis
1 gul lök
2 dl grädde
3 msk skuren dill
salt
vitpeppar från kvarn

Gör så här:

1. Koka upp vattnet med kryddpeppar, lagerblad och fiskbuljongtärningen.
2. Skala morötterna och skär dem till mindre bitar. Skala potatisen och dela den i mindre bitar. Skala löken, dela den på hälften och tag ur det inre

- av löken. Skär sedan upp allt till båtliknande strimlor.
3. Låt sedan moroten och potatisen koka mjuk i buljongen.
4. Skär upp abborre i bitar och lägg i soppan tillsammans med lök och grädde.
5. Smaka av med salt och peppar. Vid servering, tillsätt dill.

Vin till Åländsk fisksoppa



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Drostdy-Hof Chenin Blanc, 3000ml, box

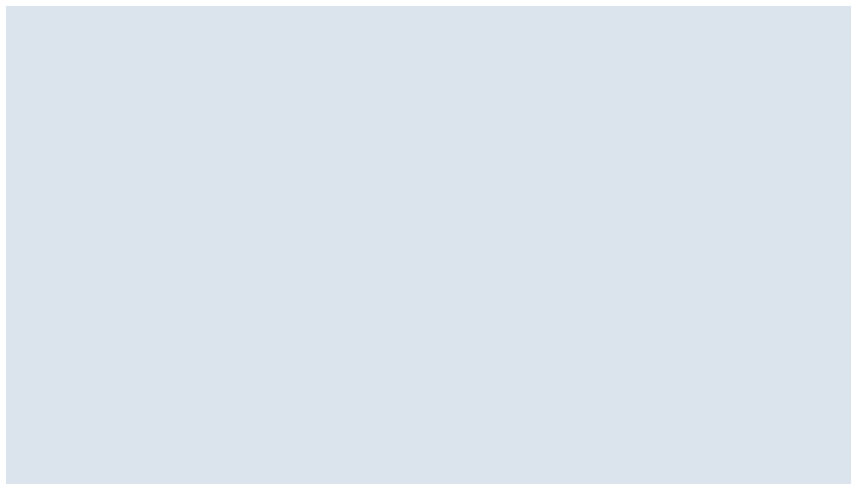
Systembolagsnummer: 2069

199,00 kr

Till fisksoppan rekommenderar vi ett glas vitt på druvan Chenin Blanc. Vinet har en medelfyllig smak med tydliga nyanser av tropisk frukt, lime, mineraler.

Fick en bronsmedalj i Vinordic som ett av de mest prisvärda vita vinerna på box under 199 kr.

Se också





Från Åland till Årets kock och medverkan i Robinson.

Michael Björklund är aktuell i årets Robinson. Men det är iklädd kockskjorta som vi har sett honom tidigare. Här berättar han vad tiden på Fiji lärt honom.

Läs mer

Utskrift