

Solgul fisksoppa med torsk och lax.

En solgul fisksoppa som du kokar på 30 minuter. Bättre än såhär blir det inte. Den här basen utgår jag alltid ifrån. Sen kan du om du vill lyxa till det och tillsätta räkor, musslor eller kanske havskräfta? En klick aioli?

/Linnéa



4



30 MIN

Fisk

Soppa

Ingredienser:

1 gul lök
10 cm purjolök
2 vitlöksklyftor
1 stjälkselleri
1/2 g saffran
1 msk tomatpuré
2 msk skaldjursfond
2 dl vatten
2 1/2 dl vitt vin
3 dl grädde
2 dl crème fraîche
300 g fryst lax i bitar
300 g fryst torsk i bitar
färsk dill

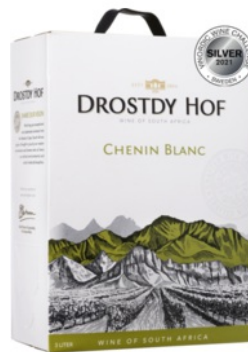
salt

ett gott bröd

Gör så här:

1. Hetta upp smör i en kastrull. Skala och finhacka lök och vitlök, skiva purjolök och selleri fint. Fräs mjukt i smöret på medelvärme.
2. Tillsätt saffran och tomatpuré. Låt steka ytterligare några minuter.
3. Slå på skaldjursfond, vatten, vin och grädde. Låt detta koka utan lock i cirka 5 minuter. Sänk värmen något och tillsätt grädde och 1 dl av crème fraîche. Låt småkoka i 10 minuter.
4. Ha i fisken och låt den bli genomvarm men inte koka sönder.
5. Smaka av med salt och lite färsk dill.
6. Toppa varje tallrik med en klick uppvispad crème fraîche och färska dillvippor. Servera ett gott bröd till.

Vintips till fisksoppa med saffran:



Spara i lista

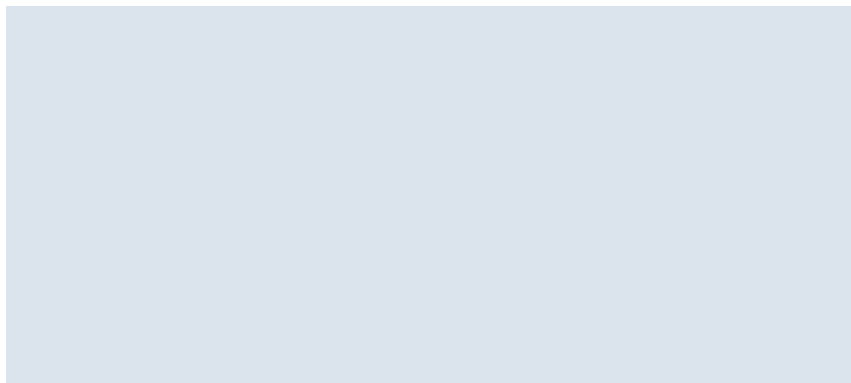
Drostdy-Hof Chenin Blanc, 3000ml, box

Systembolagsnummer: 2069

199,00 kr

Drostdy-Hof Chenin Blanc har en fruktig och frisk doft av tropisk frukt, äpple, grapefrukt, lime och persika. Smaken är frisk och fruktig med tydliga nyanser av tropisk frukt, lime, persika och äpplen. Passar alldeles utmärkt till en fisksoppa.

Fler goda recept:





Cacio e Pepe - italiensk vardagspasta.

En riktig klassiker i det italienska köket med ytterst få ingredienser som också går snabbt att tillaga.

[Läs mer](#)



Pizza Bianco med parmesan och svamp.

Ljuvligt recept på pizza bianco med parmesan och svamp som får smaklökarna att jubla. Dessutom får du ett passande vintips.

[Läs mer](#)



Hel citronkyckling i ugn.

En saftig och supergod citronkyckling som tillagas i ugnen - enkelt och gott! Vi bjuder också på ett tillhörande vintips.

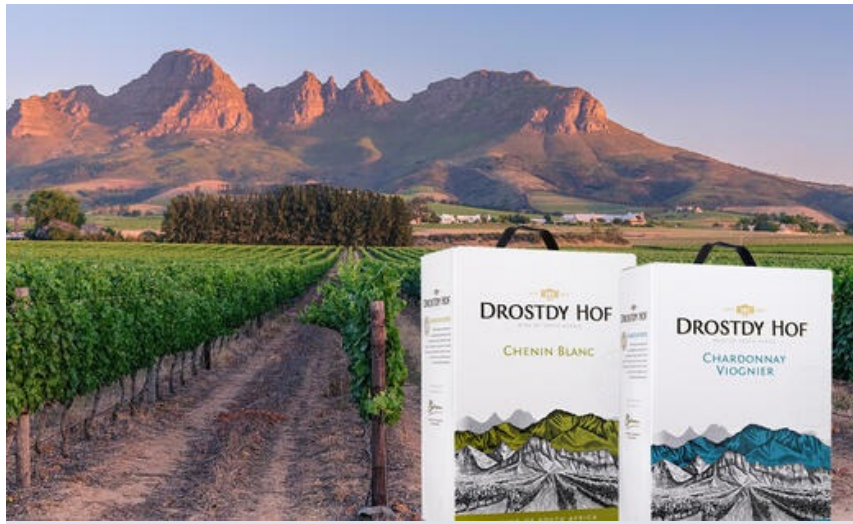
[Läs mer](#)



Ugnstrostad blomkål med flagad mandel.

En härligt ugnstrostad blomkål med flagad mandel som ger fin kontrast. Ät den som den är, till en sallad eller som tillbehör till middagen.

[Läs mer](#)



Vinboxarna från Drostdy-Hof har fått ny design.

I oktober får vinboxarna från Drostdy-Hof ny design. Vi vill slå ett slag för boxviner som kräver betydligt mindre energi att producera än glasflaskor.

Läs mer

Utskrift