

# Fisksoppa med saffran och räkor.

En skål solgul fisksoppa är alltid ett bra alternativ till middag om du frågar mig. Här har jag gett soppan smak av både saffran och lite röd pesto gjord på soltorkade tomater. En riktig smakhöjare som passar perfekt i min soppa. Räkorna tillsätter jag i efterhand, då jag tycker de lätt blir sega och överkokta om man lägger dem direkt i kastrullen. Då är det bättre att lägga lite i botten av skålen och sedan toppa soppan med några.

/Linnéa



4



40 MIN

Soppa

## Recept på fisksoppa:

### Ingredienser:

- 100 g schalottenlök
- smör
- 1/2 g saffran
- 1 tsk pesto på soltorkade tomater
- 400 g konserverade körsbärstomater
- 3 dl vatten
- 1 msk fiskfond eller 1 fiskbuljongtärning
- 400 g lax

3 dl grädde  
2 msk färsk gräslök  
2 msk färsk dill  
salt  
80 g rom (jag föredrar löjrom, men ta det du gillar bäst)  
200 g skalade räkor

**Gör så här:**

1. Skala och skär schalottenlök i bitar. Fräs mjuka i en klick smör. Tillsätt saffran och soltorkade tomater. Låt detta steka på låg värme i en stund.
2. Slå sedan på konserverade körsbärstomater, vatten, och fiskfond. Låt koka i cirka 15 minuter.
3. Skär laxen i mindre bitar, ha i den och sjud i cirka 5 minuter.
4. Vispa upp grädden tills den börjat tjockna något och ha i nästan allt, spar lite till dekoration.
5. Tillsätt finhackad dill, gräslök och nästan all rom, smaka av med salt. Försök att inte röra för mycket i soppan så fiskbitarna går sönder.
6. Lägg hälften av de skalade räkorna i botten på 4 skålar. Häll över soppan och toppa med resterande räkor, lite gräslök, dill, resterande mängd uppvispat grädde och rom.
7. Servera med vitlöksbröd

## Recept på vitlöksbröd:

**Ingredienser:**

4 skivor vitt bröd  
olivolja  
2 vitösklyftor  
flingsalt

**Gör så här:**

1. Stek brödsnivorna gyllene i lite olja i en stekpanna.
2. Dela vitlöken och skrubba snittytan mot bröden, det ger en fin vitlökssmak. Strö gärna över lite flingsalt.
3. Klart!

## Vintips till fisksoppa:



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Robert Mondavi Private Selection Chardonnay



Systembolagsnummer: 82322

135,00 kr

---

Vi rekommenderar det här Chardonnayvinet från Robert Mondavi till fisksoppan. Det har en koncentrerad doft av citron, apelsinzeest, persika samt vanilj och rökiga fattoner. Robert Mondavi Private Selection Chardonnay är torr med stor smak och balanserad syra, samt generös fruktighet med långt avslut.

## Se också

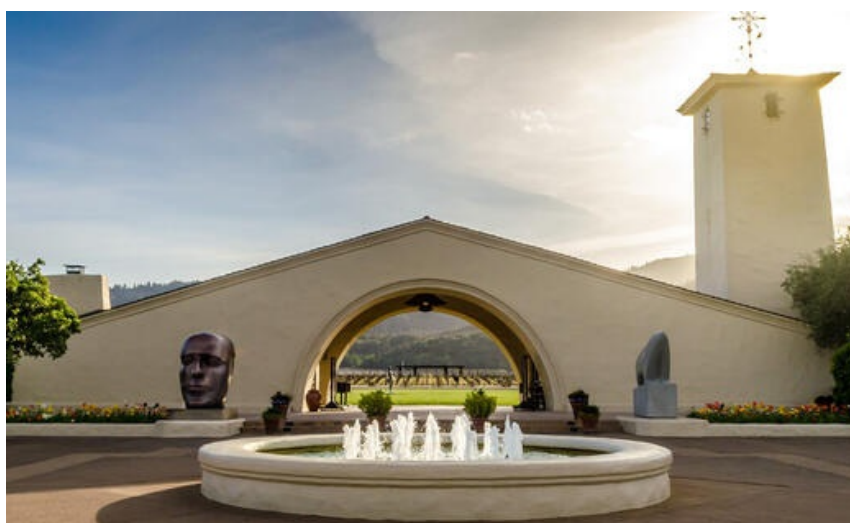


Cape Malay - sydafrikansk fiskgryta med mustiga smaker.

Linnéa har gjort en variant på den sydafrikanska fiskgrytan Cape Malay som har mustiga smaker från kanel, lagerblad, chili och kummin.

[Läs mer](#)

---



Nordamerikas bästa vingårdsbesök - Robert Mondavi Winery.

World's Best Vineyards 2020 har utsett Robert Mondavi Winery i Napa Valley till Nordamerikas bästa vingårdsbesök och det 5:e bästa i ett globalt perspektiv.

[Läs mer](#)

---



## Pappa al Pomodoro.

Pappa al pomodoro, tomatsoppa med bröd i, är nästan omåttligt populärt både i och utanför Italien. Laga den så förstår du varför. Recept och vintips.

[Läs mer](#)

---

Utskrift