



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Katalansk räksoppa med fänkål, saffran och surdegsbröd

## Katalansk räksoppa

Bananschalottenlök 1 st  
Fänkål 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Saffran 1 förp  
Rökt chilimix ½ tsk  
Torkad timjan 1 förp  
Tomatpuré ½ förp  
Krossade tomater 1 förp  
● Vitvinsvinäger 1 msk  
Flytande honung ½ förp  
● Vatten 2 dl  
Grönsaksbuljong 1 påse

## Aioli

Majonnäs ½ dl  
● Vitvinsvinäger ½ tsk  
Vitlök ½ klyfta

## Tillbehör

Tomat 1 st  
Räkor 1 förp  
Surdegsbaguette 1 st

## Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,  
Svartpeppar, Vatten,  
Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Hacka bananschalottenlök. Finstrimla fänkål. Tärna tomat. Häll av räkor.
3. Tillaga surdegsbaguette enligt anvisning på förpackningen.
4. **Katalansk räksoppa:** Hetta upp lite olivolja i en stekgryta. Fräs lök, pressad vitlök och fänkål ca 3 min. Krydda med saffran, rökt chilikrydda (efter egen smak), torkad timjan och tomatpuré. Fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner krossade tomater, vitvinsvinäger, flytande honung, vatten och grönsaksbuljong. Koka upp och sjud ca 10 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Aioli:** Blanda majonnäs med vitvinsvinäger och pressad vitlök i en liten skål. Smak av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Fördela räkorna i botten på djupa tallrikar och häll på soppan. Toppa med tärnad tomat. Servera med aioli och nygräddad surdegsbaguette.

**TIPS!** Tänk på att rökt chilikrydda är stark, smaka dig fram till önskad hetta.