



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Fisksoppa med örtmajonnäs och surdegbröd

### Fisksoppa

Rödlök 1 st  
Morot 2 st  
Vitlök 1 klyfta  
Peppar- och fänkålsmix  
½ förp  
Tomatpuré ½ förp  
● Vitvinsvinäger 1 msk  
Kons. körsbärstomater 1  
förp  
● Vatten 1 dl  
Grönsaksbuljong 1 påse  
● Salt 2 krm  
Koljafilé 300 g

### Till servering

Surdegspavé 2 st  
Bladpersilja 20 g  
Majonnäs ½ dl

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,  
Svartpeppar, Vatten,  
Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Grädda surdegspavé lagom till servering.
2. **Fisksoppa:** Skär rödlök i tunna klyftor. Slanta morötter.
3. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök, morötter, pressad vitlök och peppar- och fänkålsmix ca 3 min.
4. Tillsätt tomatpuré, vitvinsvinäger, konserverade körsbärstomater, vatten och grönsaksbuljong. Koka upp och sjud under lock ca 7 min, tills morötterna mjuknat något. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Skär koljafilé i mindre bitar och krydda med salt. Blanda ner fisken och sjud ca 4 min, tills den är klar.
6. Grovhacka bladpersilja. Blanda hälften av persiljan med majonnäsen. Strö resten av persiljan över fisksoppan och servera med en klick örtmajonnäs och varm surdegspavé.