



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 15ml 1 påse
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

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.