



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bouillabaisse - fransk fisksoppa med vitt vin, saffran och surdegsbaguette

Aioli

Majonnäs ½ dl

🏠 Vitlök ½ klyfta

🏠 Salt ½ krm

🏠 Svartpeppar

Bouillabaisse

Gul lök 1 st

Fänkål 1 st

Bladpersilja 20 g

Torkad timjan 1 tsk

Saffran 1 förp

Vitt matlagingsvin 2 dl

Kons. körsbärstomater 1 förp

Koljafilé 300 g

🏠 Vitlök 2 klyftor

🏠 Olivolja

🏠 Tomatpuré 1 msk

🏠 Kycklingbuljong 1 tärning

🏠 Svartpeppar

🏠 Salt

Till servering

Surdegsbaguette 1 st

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

2. **Aioli:** Lägg majonnäs i en liten skål och blanda ner pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar.

3. **Förberedelse Bouillabaisse:** Finhacka gul lök och vitlök. Tärna fänkål (ca 1x1 cm). Plocka bladen från bladpersiljan. Grovstrimla bladen och finhacka stjälkarna.

4. **Bouillabaisse:** Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och fräs lök, vitlök, fänkål, persiljestjälkar och torkad timjan ca 3 min. Rör ner saffran, tomatpuré, vitt vin, konserverade körsbärstomater, smulad kycklingbuljong och nymald svartpeppar. Koka ca 10 min under lock.

5. Baka surdegsbaguette enligt anvisning på förpackningen.

6. Skär koljafilé i grytbitar och krydda med lite salt. Vänd ner i grytan och sjud ca 2 min, tills fisken är klar. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

7. Toppa bouillabaisse med grovstrimlad persilja. Servera med en klick aioli och nygräddad surdegsbaguette.