



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bouillabaisse - Fransk tomatisert fiskesuppe med hvitløksbakte bagetter og aioli

Bouillabaisse

1 stk gul løk
 1 stk gulrot
 ½ stk fennikel
 ½-1 stk rød chili
 1 stk hvitløksfedd
 165 g lyrfilet
 135 g laksefilet
 1 pakke tomatpuré
 1 boks hakkede tomater
 ½ stk appelsin
 1 pakke hønsebuljong
 ½ pakke laurbærblad
 1 pakke timian
 5 dl vann ^B

Hvitløksbagetter

1 stk hvitløksfedd
 1 stk grove bagetter
 2 ss smør ^B

Serivering

1 pakke aioli

bakepapir (kan sløyfes) ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Bouillabaisse, forberedelse:** Skrell og finhakk løken. Skrell gulroten, skyll fennikelen og kutt dem i terninger. Skyll chilien og skrell hvitløken, og finhakk dem. Kutt fisken i munnstore biter og krydre dem med litt salt og pepper.
3. **Bouillabaisse:** Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i litt olivenolje. Fres løken, gulroten og fennikelen i omtrent 3 minutter, eller til det er blankt. Ha i ønsket mengde av chilien, hvitløken og tomatpureen. La det hele frese i ett minutt til. Ha i de hakkede tomatene, saften fra halve appelsinen, buljongen, laurbærbladene, timianen og 5 dl vann. Kok opp, skru ned varmen, og la det småkoke i omtrent 10 minutter (se tips).
4. **Hvitløksbagetter:** Smelt 2 ss smør i en liten kjele. Skrell og finhakk hvitløken, og ha det i kjelen med smøret. Skjær bagetten i to på langs, og ha den på et stekebrett med bakepapir. Smør hvitløkssmøret jevnt utover bagetten, og stek den i ovnen i omtrent 6 minutter. Skjær hvitløksbagetten i skiver før servering.
5. **Bouillabaisse, fortsettelse:** Legg fiskestykkene fra steg 2 ned i suppen (fjern væsken som har trukket ut av fisken), og vend forsiktig om. La fisken trekke i suppen i omtrent 4 minutter, og smak til med salt og pepper.
6. **Serivering:** Ta ut laurbærbladene, og server suppen med hvitløksbagettene og aiolien.

TIPS!

Hvis man ønsker en jevnere konsistens på suppen kan den kjøres opp med en stavmikser før fisken legges oppi.