



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 1 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 225°C (varmluft) eller 250°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.