



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fisksoppa med aioli, persilja och surdegbröd

Tillbehör

Surdegspavé 2 st
Bladpersilja 20 g

Aioli

Majonnäs ½ dl
● Salt ½ krm
Vitlök ½ klyfta

Fisksoppa

Gul lök 1 st
Tomat 2 st
Morot 2 st
Selleristjälk 1 st
Torkad timjan 1 tsk
Vitlök 1 klyfta
Krossade tomater 1 förp
● Vatten 3 dl
Grönsaksbuljong 1 påse
Koljafilé 300 g
● Salt 2 krm

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Grädda surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.
3. **Aioli:** Blanda majonnäs, salt och pressad vitlök i en liten skål.
4. **Fisksoppa:** Klyfta gul lök och skär tomat i mindre bitar. Skala och slanta morötter. Strimla stjälkselleri. Hetta upp olivolja i stekgrytan. Fräs gul lök, tomat, selleri, morötter, torkad timjan och pressad vitlök ca 4 min. Tillsätt krossade tomater, vatten och grönsaksbuljong. Låt sjuda under lock ca 5 min.
5. Skär koljafilé i mindre bitar. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillsätt fisken till grytan och sjud ca 2 min, tills fisken är klar. Smaka av med lite salt.
6. Grovhacka bladpersilja. Strö persilja över fisksoppan. Servera med en klick aioli och nygräddat bröd.