



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linsbouillabaisse med fänkål, saffran och aioli

Linsbouillabaisse

Bananschalottenlök 1 st
Fänkål 1 st
Tomat 1 st
Gröna linser 1 förp
Saffran 1 förp
Paprikapulver ½ tsk
Torkad timjan ½ tsk
Vitlök 1 ½ klyfta
Apelsin ½ st
🏠 Olivolja
🏠 Vatten 5 dl
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning

Aioli

Majonnäs ½ dl
Vitlök ½ klyfta
🏠 Salt

Till servering

Surdegsguquette 1 st

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Grädda surdegsguquette enligt anvisning på förpackningen.
2. **Linsbouillabaisse:** Klyfta bananschalottenlök. Skiva fänkål tunt. Tärna tomat. Häll av och skölj gröna linser.
3. Hetta upp rikligt med olivolja i en stekgryta. Fräs lök, fänkål, saffran, paprikapulver, torkad timjan och pressad vitlök ca 3 min.
4. Tillsätt linser, vatten, vitvinsvinäger, salt och smulad grönsaksbuljong. Sjud under lock ca 10 min, eller tills grönsakerna är mjuka. Ta från värmen och rör ner tomat. Smaka av med pressad apelsinsaft och lite salt.
5. **Aioli:** Blanda majonnäs, pressad vitlök och lite salt i en skål.
6. Servera linsbouillabaisse med nygräddat bröd och aioli.