



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sydfransk fisksoppa med saffran och vardagsaioli

Tillbehör

Surdegsguquette 1 st

Sydfransk fisksoppa

Morot 2 st

Gul lök 1 st

Torkad timjan 1 tsk

Krossade tomater 1 förp

Saffran 1 förp

Torskfilé 300 g

Tomat 1 st

🏠 Olivolja 1 msk

🏠 Tomatpuré 1 msk

🏠 Vitlök 2 klyftor

🏠 Vatten 3 dl

🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

🏠 Socker 1 tsk

🏠 Kycklingbuljong 1

tärning

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

Vardagsaioli

Matyoghurt 1 dl

🏠 Olivolja ½ msk

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Salt 1 krm

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Tillaga surdegsguquette enligt anvisning på förpackningen.

2. **Sydfransk fisksoppa:** Skala och skiva morot. Klyfta gul lök. Hetta upp olivolja i en stekgryta. Fräs lök, morot, tomatpuré, torkad timjan och pressad vitlök ca 3 min. Tillsätt krossade tomater, vatten, saffran, vitvinsvinäger, socker och smulad kycklingbuljong. Sjud ca 6 min.

3. **Vardagsaioli:** Lägg matyoghurt i en liten skål. Blanda med olivolja, pressad vitlök och salt.

4. **Sydfransk fisksoppa:** Skär torskfilé i mindre bitar. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Lägg ner fisken i grytan och sjud ca 3 min, tills fisken är klar. Tärna tomat och rör ner i grytan.

5. Servera sydfransk fisksoppa med nygräddad surdegsguquette och vardagsaioli.