



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fransk fisksoppa med fänkål, dragon och vita bönor

Fisksoppa

Koljafilé 300 g
 Bananschalottenlök 1 st
 Fänkål 1 st
 Torkad timjan 1 tsk
 Kons. körsbärstomater 1 förp
 Torkad dragon ½ tsk
 Chili flakes 2 krm
 Stora vita bönor ½ förp
 🏠 Salt 2 krm
 🏠 Vitlök 2 klyftor
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
 🏠 Vatten 3 dl
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
 🏠 Socker 2 krm
 🏠 Svartpeppar

Dragonkräm

Crème fraiche 1 dl
 Torkad dragon ½ tsk
 🏠 Salt

Till servering

Surdegspavé ½ förp

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Baka surdegspavé enligt anvisning på förpackningen, lagom till servering.
2. **Förberedelser:** Skär fänkål i tärningar, ca 2x2 cm. Hacka schalottenlök. Häll av och skölj vita bönor. Skär koljafilé i mindre bitar och salta på båda sidor.
3. **Fisksoppa:** Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök, fänkål, pressad vitlök och torkad timjan på medelvärme ca 5 min.
4. Tillsätt vitvinsvinäger, vatten, konserverade körsbärstomater, smulad grönsaksbuljong, torkad dragon, socker och chili flakes. Koka upp och sjud ca 7 min.
5. Tillsätt vita bönor och fisken. Koka upp och stäng av spisplattan, låt stå ca 3 min tills fisken är klar. Smaka av med nymald svartpeppar och eventuellt lite salt.
6. **Dragonkräm:** Lägg crème fraiche i en liten skål och blanda ner torkad dragon. Smaka av med lite salt.
7. Servera fransk fisksoppa med en klick dragonkräm och nybakt surdegspavé.