



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fisksoppa på torsk med crème fraiche och surdegspavé

Fisksoppa

Rödlök 1 st
Morot 2 st
Torskfilé 300 g
Kons. körsbärstomater 1 förp

🏠 Salt 2 krm
🏠 Olivolja
🏠 Smör 1 msk
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Tomatpuré 2 msk
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Vatten 3 dl
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
🏠 Svartpeppar

Till servering

Surdegspavé 1 förp
Bladpersilja 20 g
Crème fraiche 1 dl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Grädda surdegspavé lagom till servering. Frys gärna in de bröd som blir över.
2. **Förberedelser:** Skär rödlök i tunna klyftor. Slanta morötter. Skär torskfilé i mindre bitar. Krydda fisken med salt.
3. **Fisksoppa:** Hetta upp lite olivolja och smör i en stekgryta eller rymlig kastrull. Fräs lök, morötter och pressad vitlök ca 5 min. Tillsätt tomatpuré, vitvinsvinäger, konserverade körsbärstomater, vatten och smulad grönsaksbuljong. Sjud ca 10 min under lock.
4. Lägg ner fisken i grytan och sjud ca 3 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Grovhacka bladpersilja. Servera fisksoppan med en klick crème fraiche och varm surdegspavé. Toppa med persilja!