



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sydfransk fiskgryta med torsk, aioli och surdegpsbröd

Sydfransk fiskgryta

Palsternacka 1 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Fänkål 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Torkad timjan 1 tsk
 Kons. körsbärstomater 1 förp
 Torskfilé 300 g
 🏠 Olivolja ½ msk
 🏠 Tomatpuré 2 msk
 🏠 Vatten 2 dl
 🏠 Kycklingbuljong 1 tärning
 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
 🏠 Socker 1 tsk
 🏠 Sambal oelek ca ½ tsk
 🏠 Salt 2 krm

Aioli

Majonnäs ½ dl
 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Salt

Tillbehör

Surdegspavé 2 st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Tillaga surdegspavé enligt anvisning på förpackningen, lagom till servering.
2. **Förberedelser:** Skala och skiva palsternacka. Klyfta bananschalottenlök. Skär fänkål i mindre bitar.
3. **Sydfransk fiskgryta:** Hetta upp olivolja i en stekgryta. Fräs lök, fänkål, palsternacka, pressad vitlök, tomatpuré och torkad timjan ca 3 min.
4. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten, smulad kycklingbuljong, vitvinsvinäger, socker och sambal oelek (efter egen smak). Koka upp och sjud ca 10 min, tills palsternackan är mjuk.
5. Skär torskfilé i mindre bitar och krydda med salt. Lägg ner i grytan och sjud ca 4 min, tills fisken är klar.
6. **Aioli:** Lägg majonnäs i en liten skål. Blanda ner pressad vitlök och salt.
7. Servera sydfransk fiskgryta med en klick aioli och nygräddat bröd.