



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 ½ förp
Paprikapulver ½ tsk
Torkad timjan ½ tsk
Vitlök 1 klyfta
Apelsin ½ st
🏠 Olivolja
🏠 Vatten 5 dl
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning

Aioli

Majonnäs ¾ dl
Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt 1 krm

Till servering

Surdegsgalette 1 st

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Grädda surdegsgalette 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 3-4 min.
4. Tillsätt linser, vatten, vitvinsvinäger, salt och smulad grönsaksbuljong. Sjud under lock 8-10 min, eller tills grönsakerna är mjuka. Ta från värmen och rör ner tomat. Smaka av med pressad apelsinsaft, saffran och lite salt.
5. **Aioli:** Blanda majonnäs, pressad vitlök och salt i en liten skål.
6. Servera linsbouillabaisse med nygräddat bröd och aioli!