



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Fisksoppa på torsk med örtmajonnäs och surdegspavé

### Fisksoppa

Rödlök 1 st  
 Morot 2 st  
 Vitlök 1 klyfta  
 Peppar- och fänkålmix  
 ½ förp  
 Tomatpuré ½ förp  
 Kons. körsbärstomater 1  
 förp  
 Grönsaksbuljong 1 påse  
 Torskfilé 300 g  
 🏠 Olivolja  
 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk  
 🏠 Vatten 1 dl  
 🏠 Salt 2 krm  
 🏠 Svartpeppar

### Till servering

Surdegspavé 2 st  
 Bladpersilja 20 g  
 Majonnäs ½ dl

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Grädda surdegspavé lagom till servering.
2. **Fisksoppa:** Skär rödlök i tunna klyftor. Slanta morötter.
3. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök, morötter, pressad vitlök och peppar- och fänkålmix ca 3 min.
4. Tillsätt tomatpuré, vitvinsvinäger, konserverade körsbärstomater, vatten och grönsaksbuljong. Koka upp och sjud under lock ca 7 min, tills morötterna mjuknat något. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Skär torskfilé i mindre bitar och krydda med salt. Blanda ner fisken och sjud ca 4 min, tills den är klar.
6. Grovhacka bladpersilja. Blanda hälften av persiljan med majonnäsen. Strö resten av persiljan över fisksoppan och servera med en klick örtmajonnäs och varm surdegspavé.