



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bouillabaisse - Sydfransk fisksoppa med saffran, vitt vin och aioli

Bouillabaisse

Bananschalottenlök 1 st
 Morot 1 st
 Fänkål ½ st
 Röd chili ½-1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Tomatpuré 1 förp
 Saffran 1 förp
 Vitt matlagningsvin 1¼ dl
 Krossade tomater 1 förp
 Apelsin 1 st
 Kycklingbuljong 1 påse
 Torkad timjan 1 förp
 Lagerblad 1 förp
 Torskfilé 300 g
 🏠 Olivolja
 🏠 Vatten 4 dl
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar 1 krm

Aioli

Majonnäs ½ dl
 Vitlök ½ klyfta
 🏠 Salt ½ krm

Vitlöksbröd

Surdegsbaguette 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt

- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- Bouillabaisse:** Hacka schalottenlök. Skala och tärna morot och fänkål. Finhacka röd chili och vitlök.
- Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök, morot och fänkål ca 3 min. Tillsätt chili (efter egen smak), vitlök, tomatpuré och saffran, fräs ytterligare ca 1 min.
- Tillsätt vitt matlagningsvin, krossade tomater, pressad apelsinsaft (ca 1 dl), vatten och kycklingbuljong. Krydda med torkad timjan och lagerblad. Koka upp och sjud ca 10 min.
- Aioli:** Blanda majonnäs, pressad vitlök och salt i en skål.
- Vitlöksbröd:** Dela surdegsbaguette på längden. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och gnid in brödets snittyta med pressad vitlök, olivolja och lite salt. Rosta i mitten av ugnen ca 7 min.
- Bouillabaisse:** Skär torskfilé i mindre bitar. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Vänd försiktigt ner fisken i grytan och låt sjuda ytterligare ca 4 min, tills fisken är klar. Smaka av soppan med lite salt och nymald svartpeppar.
- Skär upp vitlöksbröd i grova skivor. Servera bouillabaisse med en klick aioli och vitlöksbröd.