



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Fisksoppa med aioli, persilja och surdegsbröd

### Tillbehör

Surdegspavé 2 st  
Bladpersilja 20 g

### Aioli

Majonnäs ½ dl  
● Salt ½ krm  
Vitlök ½ klyfta

### Fisksoppa

Gul lök 1 st  
Tomat 2 st  
Morot 2 st  
Selleristjälk 1 st  
Torkad timjan 1 tsk  
Vitlök 1 klyfta  
Krossade tomater 1 förp  
● Vatten 3 dl  
Kycklingbuljong 1 påse  
Torskfilé 300 g  
● Salt 2 krm

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,  
Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Grädda surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.
3. **Aioli:** Blanda majonnäs, salt och pressad vitlök i en liten skål.
4. **Fisksoppa:** Klyfta gul lök och skär tomat i mindre bitar. Skala och slanta morötter. Strimla stjälkselleri. Hetta upp olivolja i stekgrytan. Fräs gul lök, tomat, selleri, morötter, torkad timjan och pressad vitlök ca 4 min. Tillsätt krossade tomater, vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda under lock ca 5 min.
5. Skär torskfilé i mindre bitar. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillsätt fisken till grytan och sjud ca 2 min, tills fisken är klar. Smaka av med lite salt.
6. Grovhacka bladpersilja. Strö persilja över fisksoppan. Servera med en klick aioli och nygräddat bröd.