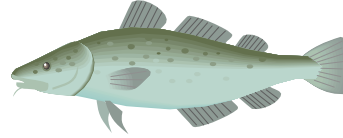


## Fransk fisksoppa 4 portioner

300 g vit fiskfilé, tex torsk, sej, kolja, spätta  
½ - 1 purjolök  
2 morötter  
1 liten fänkål  
2 tomater  
250 g räkor med skal  
½ pkt saffran  
1 msk olja  
Ca 7 dl fiskbuljong (från tärning, fond eller hemkockt)  
100 g sockerärter



Skär fisk filén i mindre bitar.  
Skölj och strimla purjolöken.  
Skala och skär morötterna i stavar.  
Skär fänkålen i tunna klyftor.  
Skär tomaterna i bitar.  
Skala räkorna.  
Fräs saffran i oljan, tillsätt grönsakerna och låt fräsa några minuter.  
Häll på fiskbuljongen och låt koka upp.  
Sjud 5 – 7 minuter tills grönsakerna är nätt och jämnt mjuka.  
Lägg i fisken och låt soppan sjuda några minuter tills fisken har vitnat.  
Skär sockerärterna i strimlor på längden.  
Lägg i sockerärterna och räkorna.  
Smaka av med salt och peppar.  
Servera med Nybakat bröd se recept.

Källa Mat för liv och lust Eliasson/Lindeberg