

Fisksoppa á la Gun



1½ - 2 kg fisk (1, 2 eller 3 sorter)

3- 400 gr räkor

2-3 st gula lökar

2 msk olivolja

1 brk krossade tomater

3 msk tomatpuré

3-4 st vitlösklyftor

2 tsk timjan

3 st lagerblad

1 pkt saffran

1 tsk fänkolsfrö

persilja

1 st buljontärning

2 lit vatten

1 dl klippt persilja

2 dl torrt vitt vin

Skala och hacka löken, värm i olja tills den mjuknar

Lägg i alla ingredienserna i en kastrull tillsammans med vatten (ej vinet)

Koka i 5 min, rör lite under tiden

Lägg i fisken, koka ytterligare 5 min och tillsätt vinet

Ös upp soppan på tallrik, dekorera med klippt färsk persilja

Serveras med bröd och vitt vin