

Fisksoppa

Zuppa di pesce



Fisksoppa

4 port

½ kg lax
½ kg torsk
3 stjälkar selleri
2 morötter
2 gula lökar
4 klyftor vitlök
½ tsk pepparkorn
1 dl olivolja classico
1 stor burk skalade tomater
5 dl torrt vitt vin
salt
100 g skalade räkor
150 g tigerräkor
nymalen peppar
1 knippe bladpersilja

Rensa lax och torsk, skär fisken i portionsbitar, krydda med salt.
Ställ svalt tills det är dags att lägga fisken i soppan.

Skölj sellerin och skär stjälkarna i cm-breda bitar. Spara bladen.
Grovhacka lökarna.

Skär vitlöksklyftorna smått och stöt dem med pepparkornen i mortel,
rör ner 2 msk olivolja.

Hetta upp resten av olivoljan i en stor kastrull, rör ner lök- och selleri-
hack, fräs det mjukt en kort stund.

Lägg i morötterna, skurna i slantar

Tillsätt sedan tomaterna och det vita vinet och koka upp kraftigt.

Rör ner vitlöksblandningen, salta.

Bubbelkoka kraftigt i 5 minuter

Precis för servering

Lägg i fiskbitarna och tigerräkorna sjud under lock i 10 minuter

Efter 5 minuter tillsätts räkorna.

Smaka av med salt och peppar

Grovhacka persilja och selleriblad och strö över soppan.