

Fisk- och Skaldjursgryta à la Elfvik



(8-10 portioner)

- 1 gul lök
- 100 g rotselleri
- 100 g palsternacka
- 100 g fänkål
- 100 g kålrot
- 3,5 dl vitt vin
- 7-800 g krossade tomater
- 1 liter vatten med 4 fiskbuljongtärningar
- 1 tsk basilika, timjan och oregano (torkad eller motsvarande färsk)
- 1 kg valfri fisk i bitar (helst relativt fast fisk)
- 16-20 musslor med skal, färska eller tinade frysta (två per person)
- 6-800 g färska räkor
- 8 vitlöksklyftor
- 2 äggulor (rumstempererade)
- olivolja
- 1 citron
- vitt bröd (till krutonger)
- salt och peppar
- persilja eller dill (till garnering)

1. Fräs rotfrukterna i bitar utan att de tar färg. Häll på vinet och fräs i ytterligare en minut.
2. Häll i tomatkross, fiskbuljong och kryddor. Låt koka tills rotfrukterna är lagom mjuka.
3. Lägg i fisken, värm upp och låt sjuda några minuter (tills fisken är klar). Lägg i musslorna straxt före serveringen.
4. Lägg i skalade räkor i tallrikarna, häll på från grytan (2-3dl) med två musslor per portion. Lägg i krutonger och en klick aioli. Garnera med hackad persilja eller en dillkvist.

Aïoli

(till 8-10 portioner)

8 vitlösklyftor

2 äggulor (rumstempererade)

salt

3 dl olivolja (ca)

saft av pressad citron

vitpeppar

Vitlösklyftorna pressas i en skål (eller krossas i en mortel). Lägg i äggulorna, tillsätt salt och vispa tills blandningen är smidig. Under vispning hälls oljan i, till en början långsamt i en smal stråle, mot slutet snabbare, tills majonnäsen är jämn, blank och lagom tjock. Mot slutet tillsätts litet citronsaft och peppar. Täck med plastfolie och ställ i kylen (håller sig där ca tre dagar)