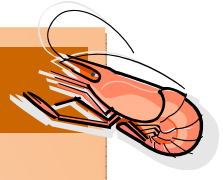


FISK- OCH SKALDJURSGRYTA



4 personer

400 g torsk

300 g lax

½ purjolök

½ gul lök

1 msk smör eller olja

1 ½ tsk tomatpuré

1 vitlöksklyfta

1 ½ tsk salt

1 tsk timjan

1 tsk basilika

2½ dl vin

1 ½ tsk fiskbuljongtärning

2½ dl grädde

1 dl crème fraiche

2 dl vatten

1 pkt saffran

1 ½ hg räkor

1 ½ hg kräftstjärtar

1 burk musslor

Hacka lök och purjolök, fräs sedan i smör eller olja. Tillsätt tomatpuré, vatten, vitlök, salt, timjan, basilika, vin, fiskbuljongtärningarna och saffran. Låt koka i ungefär 10 minuter. Tillsätt sedan grädde och crème fraiche, koka till crème fraichen har smält samman. Skär fisken i bitar och lägg i den att koka cirka 10 minuter. Tillsätt räkor, kräftstjärtar samt musslor innan servering.

Tillbehör

Rör ihop crème fraiche, tomatpuré, cayennepeppar, salt och svartpeppar. Klicka i soppan. Servera med varmt vitlöksbröd.