Saffransdoftande fisksoppa

sön, 09/02/2014 - 22:23 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.1406
Jag hade en påse saffran "över" sen jul och kände för en riktigt god fisksoppa. Googlade efter nåt bra recept plus att jag fick några tips också. Hade inte allt hemma till ett recept, så jag gjorde en Kajsa Varg och här är resultatet. Blev ruggigt gott!!

Saffransdoftande fisksoppa
4 port (6.5 pp/port)

1 msk rapsolja
vitlök
2 gula lökar
1 morot
1 röd paprika
1 bit rotselleri (alt fänkål)
4 dl krossade tomater
1 msk hummerfond
4 dl krossade tomater
6 dl vatten
1 msk vitvinsvinäger
1,5 dl laga lätt
2 msk tomatpuré
1 krm chili
1 krm timjan
salt o peppar
1 msk färsk hackad persilja
400 g torsk
250 g lax

Hacka vitlök o lök, som mjukas i uppvärmd olja i vid gryta. Finstrimla morot, paprika och rotselleri. Stek på lätt tillsammans med löken. Tillsätt krossade tomater, vatten, vitvinsvinäger, laga lätt, tomatpuré, chili, timjan, salt o peppar. Koka ihop på svag värme i 10 minuter. Tillsätt persilja samt torsk o lax skuren i kuber. Värm soppan i ett par minuter tills fisken är klar. Servera gärna med ett gott bröd till (ej med i pp).

Låt smaka!!

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/saffransdoftande-fisksoppa

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept