

Gul fisksoppa

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 400 g | färsk fiskfilé |
| 1 | morot |
| 1 | stor lök |
| ½ | purjolök |
| 100 g | fänkål |
| 1-2 | pressade vitlösklyftor |
| 5 | skalade och urkärnade tomater |
| 1 tsk | timjan |
| 2 | lagerblad |
| ½ g | saffran |
| 7 dl | fiskbuljong |
| 3 dl | mjölk |
| ½ - 1 tsk | salt |
| 1 krm | svartpeppar |

Till servering

musslor eller räkor

körvel

Gör så här

Skär fisken i bitar.

Skala moroten och löken.

skär moroten i skivor.

finhacka löken.

Skölj purjolöken och fänkålen.

Finstrimla purjolöken

Tärna fänkålen fint.

Lägg grönsakerna tillsammans med kryddorna i en gryta.

Tillsätt buljong och tomater så det täcker.

Koka i cirka 15 minuter.

Vispa soppan kraftigt eller kör i mixer.

Tillsätt resten av buljongen och mjölken.

Lägg i fisken.

Koka på svag värme cirka fem minuter.

Smaksätt med salt och peppar.

Servera med musslor och/eller räkor.

Garnera med körvel