

Medelhavssoppa (4-6 port)

2 paprikor
2 morötter
2 gula lökar
1 liten fänkål
3 vitlösklyftor
1 lit fiskbuljong
1 burk krossade tomater
400 g torskfilé
200 g räkor
2 tsk citronsaft
1 krm cayennepeppar
1-2 pkt saffran
1 pkt creme fraiche

- Skiva, tärna och hacka alla grönsaker i den storlek du föredrar.
- Fräs grönsakerna lite lätt i olja. Häll på fiskbuljong och tomatkrosset. Låt koka upp.
- Skär fisken i kuber och lägg ner, låt koka 5-10 min.
- Tillsätt kryddorna och creme fraiche. Lägg slutligen ner räkorna.

