

Medelhavsinspirerad fiskgryta (6-8 port)

3	gula lökar
1	fänkål
4	vitlösklyftor
3	selleristjälkar
2	morötter
2	röda chili
$\frac{1}{2}$ dl	olja
2 påsar	saffran
2 msk	tomatpuré
5 dl	vitt vin
2 dl	passerade tomater
1,5 lit	vatten
1 dl	fiskbuljong
1	apelsin, saften från den
1 kg	potatis
1,5 kg	fisk tex lax, torsk eller hokifile och marulk
2 burkar	musslor i vatten

- Strimla lök och fänkål, grovhacka vitlöken och chili, skiva sellerin och morötterna tunt.
- Fräs grönsakerna mjuka i en gryta med olivolja. Tillsätt saffran och tomatpuré och fräs med grönsakerna någon minut.
- Häll över vinet och låt koka i 10 min på svag värme till hälften av vätskan återstår. Tillsätt passerade tomater, vatten, buljong och saften av apelsinen. Låt småkoka i 45 min under lock.
- Skär potatisen i $\frac{1}{2}$ cm tjocka skivor. Lägg ner i kastrullen och koka knappt mjuka. Smaka av med salt och peppar.
- Skär fisken i ca 2 cm tjocka tärningar. Lägg ner bitarna i kastrullen, täck med lock och sjud på svag värme i 10 min. Lägg i musslorna mot slutet så att de blir varma.
- Servera gärna med något gott bröd.

