

RECEPT

Fisksoppa med limeaioli



Klart på **20 minuter**

Till **4 personer**

855 kalorier

Protein: 39 g

Kolhydrater: 77 g

Fett: 46,5 g

VECKANS



MATKASSE

Ingredienser

- Torskrygg 600 g
- Krossade tomater 400 g
- Cocktailtomater 250 g
- Purjolök 1 st
- Morötter 300 g
- Vittvin 2 dl
- Vatten 5 dl
- Tomatpure 1 msk
- Fiskbuljongtärning 2 st
- Timjan 1 tsk
- Paprikapulver 1 msk
- Olivolja 2 msk
- Majonäs 2 dl
- Vitlök 4 klyftor
- Lime 1 st
- Surdegspavé 4 st

Gör så här

1. Grädda surdegspavé i ugnen enligt anvisning på förpackningen.
2. Riv limeskal och pressa i 1 tsk limejuice i en skål med majonnäs. Pressa i en vitlöksklyfta. Rör om och smaka av med salt och peppar.
3. Skala och skär morötter i tunna slantar. Skiva purjolök i tunna slantar.
4. Hätta upp olivolja i en rymlig kastrull. Stek morötter, purjolök, 3 vitlöksklyftor, tomatpure, timjan och paprikapulver i ca 3 minuter.

5. Häll på vittvin, vatten, krossade tomater och cocktailtomater. Koka i 5-6 minuter.
6. Salta och peppra fisken. Skär den i ca 2-3 cm stora bitar. Låt sjuda i soppan 2-3 minuter tills fisken är klar.
7. Servera fisksoppa, toppad med limeaioli och surdegspavé

Tips

Lyxa till det och skapa en helgmiddag genom att tillsätta 2 dl grädde till soppan samt blåmusslor och räkor