


Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Lyxig slät fisksoppa



## Lyxig slät fisksoppa

 Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En supergod och elegant fisksoppa som jag väljer att sila innan servering för att få helt slät. I soppan ligger fina bitar av torsk, lax och räkor som toppas med krispig fänkål och dill. Fantastiska smaker som gifter sig tillsammans. Ett tips när man gör fisksoppa är att alltid lägga fisken i saltat vatten innan. Detta gör att köttet blir mer fast samt att fisken får en fin sälta.

### Så här gör du:

1. Hacka upp alla grönsaker i mindre bitar och lägg i en gastrull med smör. Svetta några minuter och tillsätt därefter stjärnanis, rosmarin och fänkålsfrö. Svetta några minuter till.
2. Tillsätt vitt vin och låt det få ett uppkok. Tillsätt vatten, fiskbuljongtärning och passerad tomat och låt sjuda tills allt är mjukt. Mixa en liten kort stund med stavmixer och sila vätskan ner i en ny kastrull genom en finmaskig sil.
3. Tillsätt grädde och koka ihop ca 10 min eller tills du får en fin konsistens.
4. Skär fisken i 3x3cm kuber och lägg i kallt saltat vatten. Vattnet ska vara salt som havet ungefär så smaka av det innan. Låt ligga 15 min och håll av allt vatten.
5. Skiva fänkål supertunt (helst med mandolin) och lägg i iskallt vatten 5 min. Innan servering håller du av vattnet och lägger fänkålen i en skål. Riv över citronskal och lite citronjuice. Blanda runt.
6. Innan servering kokar du upp soppan och lägger i fisken. Låt sjuda 1-2 min tills fisken precis är klar.

Toppa soppan med handskalade räkor, fänkålen och dill.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

## Ingredienser

Vintips till detta recept - KWV Chardonnay

Receptet är för fyra personer.

- 400gr laxfilé
- 400gr torskfilé
- 1 fänkål
- 2 vitlöksklyftor
- 2 mellanstora gula lökar eller 1 stor
- 1 liten purjolök
- ½ liten rotselleri
- 1-2 stjärnanis
- ½ msk fänkålsfrö
- ½ msk timjan
- 1,5 fiskbuljongtärning
- 25gr smör
- 4 dl vitt vin
- 400 gr passerade tomater
- 3 dl vatten
- 2 dl grädde

Till servering

- 1 liten fänkål
- 1 citron
- 1 kruka dill
- Handskalade räkor

## Bli medlem gratis!

Din mailadress

Nästa steg >>