

Lysande gul fiskgryta

Ingredienser

Portioner: 4

400 g torskfilé, sej eller hoki
300 g laxfilé
½ purjolök
½ gul lök
1 msk smör
1 vitlöksklyfta
1½ tsk salt
1 tsk timjan
1 tsk basilika
2½ dl torrt vitt vin
1½ fiskbuljongtärning
2 dl vispgrädde
1 dl crème fraiche
2 dl vatten
1 pkt á 0,5 g saffran
(går lika bra med gurkmeja)
300 g räkor med skal
1 burk á 150 g musslor
1½ tsk tomatpuré



Tillagningstid: Över 20 min
Svårighetsgrad: Medel

Gör så här

Tina fisken om den är fryst. Skölj och strimla purjon. Skala och hacka löken.

Smält smöret i en stor gryta eller tjockbottnad kastrull. Fräs löken ett par minuter tills den blivit glansig och genomskinlig. Pressa i vitlök. Rör ner tomatpuré, salt, timjan och basilika. Låt detta fräsa med en kort stund.

Tillsätt vin och buljongtärning. Koka ett par minuter. Rör ner grädde, crème fraiche, vatten och saffran. Sjud i 15 minuter.

Skär fisken i munsbitar, lägg i grytan och sjud i ytterligare 7 minuter.

Skala räkorna. Tillsätt dem och de avrunna musslorna. Hetta upp och servera genast, gärna med vitlöksmajonnäs och ett varmt bröd.

Smaklig måltid önskar

