



## Ingredienser

- 2 litervatten
- 4 tärningar fiskbuljong
- 1-2 morötter
- 1 bit rotselleri
- 1 stånd fänkål
- Persilja
- 2 gula lökar
- 2 vitlöksklyftor
- 1 paket saffran
- 1 kilo fiskfilé av olika sorter, t.ex. torsk och lax
- 200-400 gram färska räkor
- 1 burk musslor i vatten

## Fisksoppa

### Tillredning

- 1 koka upp vattnet med buljongtärningarna.
- 2 Skala grönsaker som behövs och skiva dem sedan.
- 3 Låt dem koka mjuka i buljongen och skumma väl.
- 4 Tillsätt det stötta saffranet.
- 5 Skär fiskfiléerna i 2-3 stora bitar och lägg dem i soppan när den är färdigkokt. Fisken behöver bara ett par minuter i soppan för att bli färdig.
- 6 Räkorna kan läggas i skalade eller oskalade.
- 7 Lägg också i musslorna strax innan serveringen.