

Lyxig norsk fisksoppa

4-6 portioner

800 g vit fisk t.ex torsk alt. 400 g vit fisk och 400 g lax
500 g räkor med skal
400-500 g förkokta blåmusslor med skal (kan uteslutas)
3 msk olivolja
1 gul lök
2 vitlösklyftor
10 cm purjolök
1 röd paprika
1 st stjälkselleri
2 morötter
2 potatisar
8 dl vatten
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
1 tsk aromat
2 msk maizena
2 dl vispgrädde
1-2 dl gröna ärtor
250 g persilja

Hacka gul- och vitlök fint. Lägg i gryta och bryn i olivolja i 3 minuter.

Skär upp purjolök och paprika i mindre bitar. Lägg i grytan och bryn i ytterligare 3 minuter.

Skär upp selleri och morot. Lägg i grytan och bryn i ytterligare 3 minuter.

Dela på potatisen i mindre bitar. Lägg potatisen i grytan, håll i vatten, salt, vitpeppar och aromat.

Koka under lock i 25 minuter.

Under tiden grytan kokar, skala räkorna, skär upp fisken i 2×2 cm bitar.

Vispa ner maizena i grädden. Häll i grädden, ärtor samt hackad persilja.

Tillsätt fisken och koka sakta under lock i 5 minuter.

Smaka av med salt och peppar.

Lägg i räkorna och ev. musslor (nu får soppan inte koka, då blir räkorna sega).