



Ranskalainen kalasoppa

Aineet: 2 purjosipulia tai pientä sipulia
2-4 valkosipulin kynttä
1 porkkana
2 rkl öljyä
3-4 persiljanoksaa
2 timjaminoksaa
1 tlk tomaattimurskaa
1 l kalalientä
sitruunamehua
(riipaus sairamia)
400 g ahvenfileetä (tai muuta kalaa)
suolaa, valkopippuria

Valmistus: Puhdista ja paloittele kasvikset. Kuullota kasviksia öljyssä muutama minuutti. Lisää persilja, timjami, (sahrami) tomaattimurska ja kalaliemi. Keitä, kunnes kasvikset ovat kypsät. Siivilöi liemi talteen, soseuta kasvikset ja lisää sose takaisin liemeen. Tarkista maku.

Lisää paloittelut kalat liemeen ja keitä hiljaisella lämmöllä kypsiksi n. 10 min. Lisää lautasella keiton päälle paahdettuja patonkikuutioita ja juustoraastetta.

www.superkokki.com