

## Fisksoppa med franska örter

600 g fisk, gärna olika sorter  
150 g purjolök  
1 st gul lök eller 3st schalottenlökar  
2 st selleristjälkar  
3 st vitlöksklyftor  
1 stor morot eller 2 mindre morötter  
5 dl fiskbuljong  
2,5 dl vitt vin  
2 dl grädde  
3 msk franska örter  
3 msk matolja  
2 msk tomatpuré  
1 större äpple (Gravensteiner)  
salt och vitpeppar  
dill till garnering



1. Skär fisken i mindre bitar cirka 2cm.
2. Skölj och strimla purjolöken. Skala och hacka löken, äpplet och moroten. Skär sellerin en gång på längden och sedan i halv centimeter bitar.
3. Fräs alltsammans utom fisken i oljan i en gryta tillsammans med franska örter och pressad vitlök.
4. Tillsätt vin, grädde, tomatpuré, fiskbuljong och låt soppan sjuda cirka 15 minuter.
5. Vill du ha en slät soppa mixa med en stavmixer.
6. Salta och peppra efter smak.
7. Lägg i fiskbitarna och låt soppan koka upp och sedan sjuda i några minuter. Fisken ska inte koka sönder.