



Enkel fiskgryta

Ingredienser 6 personer

500 g	potatis
250 g	fänkål
1 st	gul lök, liten
1 msk	rapsolja, eller olivolja
0,5 g	saffran
4 dl	vatten
2 dl	vitt torrt vin
2 msk	hummerfond
1 tsk	salt
1 krm	cayennepeppar
2 st	tomater, skållade och skalade
400 g	laxfilé
400 g	kummelfilé
2 st	salladslökar, finstrimlade

Tillagning

1. Skala potatis och skär i bitar. Ansa fänkålen och skär i bitar. Skala och finhacka löken. Hetta upp olja i en gryta och fräs alltsammans några minuter under omrörning. Tillsätt saffran, vatten, vin, hummerfond, salt och cayennepeppar och koka under lock tills potatisbitarna känns mjuka.

2. Skålla och skala tomaterna. Skär dem i bitar och blanda ner dem. Skär fiskfiléerna i 2 cm stora bitar och blanda ner dem. Stäng av värmen och låt grytan stå ca 5 min.

3. Strö finstrimlad salladslök över och servera eventuellt med en vitlöksmajonnäs, s k aioli.