



## Fiskgryta med saffran och kräftor

### Ingredienser 4 portioner

---

500-600 g	ryggfilé av hoki eller torsk, tinad
1 st	Purjolök
2 st	vitlösklyftor
2 st	selleristjälkar
300 g	tomater
	olivolja
0,5 g	saffran
1 dl	vitt vin
2,5 dl	mellangrädde
1 msk	fiskfond, från flaska
	salt
	tabasco
200 g	kräftstjärtar, avrunnen vikt
	hackad persilja

### Till servering:

pasta eller ris

### Tillagning

---

Saffran och kräftstjärtar ger lyxkänsla åt den frysta fisken!

1 Skär den tinade fisken i rejäla bitar. Skölj och strimla purjolöken. Strimla sellerin och grovhacka tomaterna.

2 Fräs lök, vitlök och selleri i olivolja i en traktörpanna. Tillsätt saffran och tomater och fräs ytterligare några minuter.

3 Späd med vin, grädde och fond. Koka såsen under lock cirka 15 minuter. Smaka av med salt och tabasco.

4 Vänd ner fisken i såsen. Sjud sakta under lock cirka 5 minuter. Blanda försiktigt ner kräftorna och strö över persilja.