



## Fisksoppa med tillbehör

### Ingredienser 2 personer

---

0,5 st	gul lök
1 st	morot, liten
1 msk	smör
1 burk	tomater, hela (400 g)
1 st	hönsbuljongtärning
4 dl	vatten
1 krm	salt
0,5 krm	svartpeppar
0,5 tsk	timjan
0,5 msk	citronsaft, pressad

### Tillbehör:

---

100 g	räkor, med skal, eller 1 burk musslor
200 g	laxfilé, skinn- och benfri
0,5 msk	smör
1 msk	mini fraiche, eventuellt

### Gremolata:

---

0,5 st	citron, rivet skal
0,5 dl	persilja, hackad
1 st	vitlösklyfta, finhackad

### Tillagning

---

Det är trevligt att servera tillbehören i små skålar till soppan så var och en kan lägga i själv. Vill du kan du även servera med 1 msk mini fraiche per portion.

1. Skala löken och skär den i smala klyftor. Skala och tärna moroten.
2. Fräs grönsakerna i smör i en gryta. Häll på tomater och smula ner buljongtärningen. Tillsätt vatten, salt, peppar, timjan och citronsaft. Låt allt sjuda på svag värme under lock 10–15 min. Smaka av soppan med ev ytterligare salt och peppar.
3. Skala räkorna och lägg upp i en skål. Skär laxen i 1 cm stora bitar. Stek den i smör i stekpannan, 1–2 min. Lägg upp laxen på fat. Blanda ingredienserna till gremolatan och lägg upp i en skål.
4. Låt var och en ta för sig av tillbehören till soppan vid servering.