

FISKGRYTA

4 portioner

Fiskgryta

1 gul lök
1/2 dl olivolja
2 paprikor i olika färger
1 pkt saffran
1 1/2 tsk curry
1 tsk basilika
2 krm chilipulver
1 tsk paprikapulver
2 dl vitt vin
1 brk krossade tomater
8 dl fiskbuljong
salt, peppar
600g vit fisk
3 dl vispgrädde
1 morot
1 liten bit purjolök
100g skalade räkor

Aioli

1 dl majonäs
2 vitlöksklyftor, pressade
salt
1/2 pressad citron
1 krm cayennepeppar eller
ett stänk tabasco
peppar

Krutonger

2 skivor vitt formbröd
olivolja till stekning
paprikapulver (cayennepeppar)
salt, peppar

Skala och skiva löken. Hetta upp en gryta, slå i olivoljan och fräs löken utan att den tar färg. Skölj, kärna ur och skiva paprikorna. Lägg i paprika och kryddor i grytan. Slå på vin, tomater och fiskbuljong. Låt koka upp. Smaka av med salt och peppar. Lägg i fisken och slå på grädden.

Skala moroten och skär i strimlor. Skölj purjon och strimla den. Lägg ner grönsaksstrimlorna i grytan. Låt sjuda ett par minuter. Lägg i räkorna och servera.

Blanda majonnäsen med pressad vitlök, salt, citronsaft, cayennepeppar eller tabasco och peppar. Servera till grytan.

Ta bort kanterna på brödsnivorna och skär dem i kuber. Stek brödkrutongerna på stark värme i olivolja. Krydda med paprikapulver och gärna cayennepeppar. Servera till grytan.

Smaka av med salt och peppar

