



## ANDALUSISK FISKSOPPA

### RECEPT

Andalusisk fisksoppa med aioli.

Per person:

100 gr lax/marulk/torsk  
1/2 havskräfta, kokt, ca 60 gr  
1 scampi  
3 st blåmusslor, kokta  
20 gr räkor  
3 dl fisksoppa  
1 st knippe dill  
1 dl aioli  
1/5 baguette

Så här gör du:

1. Värm upp soppan och tärna fisken. Stek scampin i panna.
2. Värm fisken och blåmusslorna i soppan avsluta med havskräftan.
3. Garnera soppan med räkor, dill tillsammans med aioli.

Vinrekommendationer:

M de Minuty, artikelnummer 2590.

Pazo Barrantés Albarino, artikelnummer 71143.