



ANDALUSISK FISKSOPPA

RECEPT

Andalusisk fisksoppa med aioli.

Per person:

100 gr lax/marulk/torsk
20 gr räkor i lag
20 gr kräftstjärtar i lag
3 dl fisksoppa
1 st kvist dill
1 st kvist persilja
1 dl aioli
1 skiva crostini

Så här gör du:

1. Värm upp soppan och tärna fisken.
2. Värm fisken i soppan.
3. Garnera soppan med räkor, kräftstjärtar, dill, persilja, aioli och crostini.

Vinrekommendationer:

M de Minuty, artikelnummer 2590.

Pazo Barrantés Albarino, artikelnummer 71143.