

# på tallriken

## Inköpslista: Lyxig Bouillabaisse med havskräfta & aioli

4 personer:

Soppan:

- 600 g vit fiskfilé (vi använde hälften hälleflundra och hälften torsk)
- 300 g räkor med skal
- 1 påse/ nät blåmusslor
- koncentrerad fiskbuljong. (4 msk )
- torrt vitt vin ( 5 dl)
- olivolja (3 msk)
- 1 fänkål
- 1 gul lök
- schalottenlökar ( 2 st)
- vitlök ( 3 klyftor)
- röd chili (1/2)
- 4 potatisar (ca 300 g)
- 4 morötter (ca 300 g)
- 1 knippe bladpersilja
- 1 litet knippe timjan
- Hela konserverade tomater 2 burkar
- Krossade tomater 1 burk
- Lagerblad (2)
- Saffran (2 pkt)
- 1 knippe bladpersilja
- 1 litet knippe timjan
- Salt, vit- och svartpeppar

**Aioli (Ambitiöst):**

- 2 äggulor
- 1 dl rapsolja
- 1 dl olivolja
- 1 tsk dijonsenap
- 1 tsk vitvinsvinäger
- 2 vitlöksklyftor
- 1/2 tsk salt
- 1 nypa cayennepeppar

**Aioli (Bekvämt):**

- 2 dl majonnäs
- 2 tsk dijonsenap
- 2 vitlöksklyftor
- 1 nypa cayennepeppar

**Att servera till:**

Kokta havskräftor, ett gott bröd och persiljekvistar