

## **Festlig lax- och skaldjurssoppa**

Till 6 personer går det åt:

600-750 g lax rensad och urbenad

300 g kräftstjärtar

1/2 g saffran

eget val av grönsaker (själv föredrar jag röd lök, fänkål, zucchini och hela skalade tomater)

1 stor vitlöksklyfta (gärna mer)

oregano och mejram 2 tsk var

1.2-1.5 liter vatten (beroende på fiskmängd)

2-3 dl vitt TORRT vin

3-4 fiskbuljongtärningar

Strimla löken och fräs i lite olja. Smula över örterna. Flytta över detta till en stor kastrull.

Rensa och skiva fänkålen och zucchini lite tjockt och lägg detta tillsammans med tomaterna i kastrullen och slå på vatten. Koka nu hela rasket i 15 minuter. Pressa i vitlöken, lägg i saffranet och det vita vinet och koka vidare i 15-20 minuter.

Skär laxen i bitar och lägg i den. Koka i några minuter och smaka av.

Kräftstjärtarna läggs i strax innan soppan serveras annars blir dom sega som tusan!