

VEGETARISK BOUILLABAISSSE

En färgrik och fräsch bouillabaisse med smak av saffran, apelsin och ett stänk tabasco. En härlig soppa som är lika god varm som kall.

Ingredienser

Receptet gäller för 25 bufféportioner

- 3 gula lökar
 - 6 vitlösklyftor
 - 500 g morötter
 - 1 kg fänkål
 - **Arla® Smör-&rapsolja oliv**
 - 1½ pkt saffran à 0,5 g
 - 3 burkar krossade tomater
 - 3 liter grönsaksbuljong
 - rivet skal och pressad saft av 1 apelsin
 - 2 tsk salt
 - ½ tsk sötstark senap
 - **4 dl Arla Köket® lätt crème fraiche**
 - ¾ msk stötta hela fänkålsfrön
-

Skala lök, vitlök och morötter. Hacka löken. Skär morötter och fänkål i små bitar. Fräs i smör-&rapsolja i en kastrull. Tillsätt saffran, tomatkross, buljong och apelsin. Koka under lock ca 20 min. Rör i salt och tabasco. Mixa soppan. Servera med en klick crème fraiche och fänkålsfrön.