

Fisk- och skaldjursgryta

4Personer

1 gul lök
½ dl olivolja
2 paprikor (olika färger)
1 ½ tsk curry
1 tsk basilika
2 krm chilipulver
1 tsk paprikapulver
2 dl vitt vin
1 burk krossade tomater
8 dl fiskbuljong
Salt & peppar
600 g vit fisk
3 dl vispgrädde
1 morot
1 bit purjolök
100g skalade räkor

Gör så här:

1. Skala och skiva löken.
2. Hetta upp en gryta, slå i olivoljan och fräs löken utan att den tar färg.
3. Skölj, kärna ur och skiva paprikorna.
4. Lägg paprikor och kryddorna i grytan.
5. Slå på vin, tomater och fiskbuljong.
6. Låt koka upp och smaka av med salt & peppar.
7. Lägg i fisken och slå på grädden.
8. Skala moroten och skär ner den och purjon i strimlor i grytan.
9. Sjud ett par minuter.
10. Lägg i räkorna och servera 😊.