

4 port

- 500 g laxfilè
- 1 purjolök, i bitar
- 2 morötter, i bitar
- 4 potatisar, i bitar
- 1 palsternacka, i bitar
- 1/4 rotselleri, i bitar
- 2 msk smör
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 3-4 msk tomatpurè
- 1 l fiskbuljong
- 2 lagerblad
- 1 knippa färsk timjan
- 3 saltgurkor, i skivor
- rivet skal av en citron
- 2-3 msk kapris
- 2-3 krm nymalen svartpeppar
- 1 krm salt
- persilja och crème faiche till serveringen



Tillagning:

Skär laxen i 2-3 cm stora skinn och befria bitar. Ställ dem kallt tills de ska användas.

Fräs purjolök, morötter, potatis, palsternacka och rotselleri i smöret i en stor gryta utan att de tar färg. Tillsätt vitlök, tomatpurè, fiskbuljong, lagerblad och timjan. Lägg ev ner skrov och huvud från fisken. Låt alltsammans sjuda under lock på svag värme tills rotsakerna är knappt mjuka, ca 15 min. Hit kan soppan förberedas.

Ta upp skrov, lagerblad och timjan. Lägg i saltgurkan tillsammans med kapris, citronskal och laxkött. Peppra och salta Sjud soppan under lock ca 5 min.

Lägg i persilja och ev lite extra kapris precis före servering. Lägg en klick crème fraiche ovanpå soppan i tallriken. Ett lantbröd och oliver är gott till.