

# Rysk laxsoppa med oliver och kapris

Soppa som görs på lax blir mustig och får en kraftig smak. Detta är en soppa som värmer fint och blir en hel måltid.

## Du behöver

Receptet är för 4 personer.

- 500 g lax med ben och skinn
- 1 morot
- lite rotselleri (eller vitkål)
- 1 purjolök
- 1 gul lök
- 3 msk tomatpuré
- 1 klyfta vitlök
- 4 msk kapris
- 1 dl oliver (svarta eller gröna efter smak och tillgång)
- 1 dl hackad persilja
- 2 dl torrt vitt vin
- 1 1/2 liter fiskbuljong
- 3 msk smör
- 1/2 msk salt
- 1 tsk timjan
- (tabasco)
- 3 dl gräddfil

## Gör så här:

Skär bort skinn och ryggben från laxen - ta vara på det till buljongen! Skär laxen i kuber, 1-2 centimeter stora.

Koka upp fiskbuljongen och lägg i laxben och skinn tillsammans med purjolökens gröna delar och persiljestjälkarna samt grovhackad gul lök. Låt sjuda i en kvart.

Skär de övriga grönsakerna i strimlor och skiva oliverna.

Fräs grönsakerna (ej oliverna) i smör i en rymlig gryta ett par minuter. Se upp så de inte tar färg. Tillsätt tomatpurén och vitlöken.

Sila buljongen genom en finmaskig sil och slå den över grönsakerna. Låt sjuda i några minuter.

Blanda i laxen, oliverna, kaprisen, persiljan och vinet. Låt sjuda ytterligare några minuter (3-5 min) tills laxen är genomkokt. Se upp så den inte kokar sönder.

Smaka av soppan med salt, timjan och gärna något stänk pepparsås.

Servera med gräddfil, nybakat bröd, smör och en smakrik ost.