

# Fisksoppa med musslor

## 4 portioner

2 gula lökar  
3 klyftor vitlök  
1 burk krossad tomat  
0,5 l Fond  
3 dl havregrädde  
1 näve örter  
1 paket saffran  
5 dl prosecco  
1 nypa chilisalt  
600g blandad fisk (torsk, lax, kolja eller liknande)  
1 nät musslor

### Förbered:

Tärna fisken hacka löken.

### Gör så här:

Finhacka löken, riv vitlök låt svetta i smör med örterna tillsätt tomat och prosecco.

Häll i fonden och havregrädden tillsätt salt och peppar

Låt soppan puttra på svag värme i ca 10 min

Lägg försiktigt ner musslor och fisk, låt koka upp, kolla musslor så de öppnat sig samt kör lamell-tricket på fisken.