

## Foreles bujabēze

### Sastāvdaļas buljonam

500 g foreles asakas, spuras, galva (bez žaunām)

2 gab sīpoli

1 gab fenhels

1 gab selerija kāti

1 gab ķiploks

200 ml sausais baltvīns

1 gab rozmarīna zars

1 ēdamkarote koriandra sēklas

5 gab smaržīgie pipari

5 gab tomāti

3 ēdamkarotes tomātu pasta

1,5l ūdens

Sāls un pipari pēc garšas

### Sastāvdaļas zupai

200 g foreles fileja bez ādas

150 g tīģergarneles

150 g laša fileja

1 gab sīpols

1 gab puravs

### Pagatavošana

1) Uzkaršē olīveļļu katlā, kurā pievieno nomizotus un sagrieztus sīpolus, ķiplokus, fenheli, kārtīgi apcep, pievieno asakas, spuras un galvu.

2) Visu kārtīgi apcep uz lielas uguns, tad pievieno baltvīnu un 0,5l ūdens, un nogriež un mazāku uguni, ļaujot buljonam lēnam vārīties, un ik pa laikam noņemot putu virskārtu.

- 3) Kad palicis aptuveni 1/3 no sākotnējā šķidrums, pievieno lielos gabalos sagrieztus tomātus, tomātu pastu, rozmarīnu, koriandra sēklas, smaržīgos piparus, un atlikušo ūdeni, vāra vel aptuveni stundu uz lēnas uguns.
- 4) Visu buljonu nokāš un pēc iespējas izberž caur sietu, lai rastos biezs, un bagātīgs buljons.
- 5) Buljonu liek vārīties, kurā pievieno sagrieztus sīpolus un puravus.
- 6) Kad zupa sākusi vārīties, tai pievieno lielos kubikos sagrieztus laša gabalus, foreles gabalus, un garneles.
- 7) Ļauj zupai uzvārīties, un servē, dekorējot ar sakapātu koriandru.