

Fänkålssoppa med pepparrotsgrädde och färskrökt lax

2 st fänkålsstånd (à 225 g)
2 st bananschalottenlökar
2 msk smör till pannan
9 dl vatten
2 st tärningar höns- eller grönsaksbuljong
2 msk torrt vitt vin eller vermouth
1.5 dl vispgrädde
salt och nymalen svartpeppar

PEPPARROTSGRÄDDE

1.5 dl vispgrädde
2 msk fint riven pepparrot

TILL SERVERING OCH GARNERING

4 skivor färskrökt lax
dillgrönt från fänkålen