



Panna med kräftstjärtar och fänkål

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En lyxig helgrätt eller bra bjudmat när något ska firas.



INGREDIENSER

- 1 gul lök
- 1 röd lök
- 2 vitlöksklyftor
- 2 morötter
- 100 g sockerärter
- 100 g fänkål
- 1 salladslök
- 1 msk smör
- 1 msk fiskfond
- 5 dl grädde
- 1 dl vitt vin

1-2 tsk sambal oelek
1 tsk färsk citronsaft
2 burkar kräftstjärtar i lake

Garnering

gräslök och krasse

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hacka löken och finhacka vitlöken. Skala och skiva morötterna. Skär sockerärter, fänkål och salladslök i mindre bitar.
- 2** Fräs lök, vitlök och morötter i smör. Tillsätt sockerärter, fänkål och salladslök. Slå på fond, vin och grädde. Smaka av med sambal oelek och lite färsk citron. Låt puttra under lock i 10 minuter.
- 3** Lägg på kräftstjärtarna precis innan servering. Strö över hackad gräslök och krasse.
Servera med pressad potatis.