SOPPA

Fänkålssoppa med pepparrotsgrädde och färskrökt lax

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

En soppa som passar utmärkt som lättare lunch eller elegantare förrätt. Pepparrotsgrädden är ett måste!

INGREDIENSER

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

GÖR SÅ HÄR

1. Ta bort och spara den gröna ?dillen? från fänkålen. Skär resten av fänkålen i mindre bitar. Finhacka schalottenlöken.
2. Fräs fänkålen och schalottenlöken i smöret tills allt mjuknat på inte alltför hög värme.
3. Tillsätt vatten, buljongtärning och vitt vin eller vermouth. Koka i ca 10 minuter eller tills fänkålen blivit mjuk. Mixa soppan slät. Tillsätt grädden. Värm och smaka av med salt och peppar. Vispa grädden och blanda ner den fint rivna pepparroten.
4. Häll upp soppan i små skålar, koppar eller glas. Lägg i en klick pepparrotsgrädde och garnera med laxen och fänkålsdillen.