



Fänkålsoppa med pepparrotsgrädde och färskrökt lax

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



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 rivna 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.