

Fänkålssoppa till vardag och fest

4 personer

Ingredienser

500 gr. Fänkål
2 msk smör
2 scharlottenlökar
2 msk vit vermouth
4 dl. hönsbuljong (eller vegetabilisk buljong)
4 dl. matlagningsgrädde
Salt och peppar

Tillagning

Finhacka scharlottenlöken och skär fänkålen i mindre bitar (spar gärna det gröna till garnering). Blanda och fräs i smör. Tillsätt buljongen, vermouthen och grädden. Koka tills fänkålen är mjuk. Mixa! Smaksätt med salt och peppar. Koka upp. Garnera med det gröna. Servera gärna med rökt lax och räkor. Klart!

Lyxa till det med lite guldkant!

Byt ut vermouthen mot Pernod. (Pernod förstärker lakritssmaken). Använd vispgrädde i stället för matlagningsgrädde. Skala räkor samt koka ur skalen med vittvin och använd som fond. Byt ut vattnet mot vitt vin (En genväg är att köpa fond på flaska och blanda med torrt vitt vin).

Lyxvarianten kan man med fördel ha som förrätt, t.ex. elegant upphälld på tallrikar och garnerade med kräftstjärtar och rökt lax (eller rökt ål). Det rökta stämmer bra med fänkål. Några droppar Tabasco är ju inte fel. Men bör nog vara frivilligt!

Lycka till!

"Vackra ord kan man inte leva av. Tacka vet jag en god soppa!"

Moliere