**Fänkålsoppa**

**4 port**

Fänkål 200 g

Höns/Kalv buljong 1 l

Vispgrädde 1 dl

Salt Peppar

Ett stänk Pernod

1. Skär bort kvistarna och strimla stjälkarna
2. Koka upp tillsammans med buljongen tills de är mjuka
3. Mixa soppan
4. Tillsätt grädden och ge ett uppkok
5. Smaka av med salt peppar och Pernod

