

Fänkålssoppa

Ingredienser 10 personer

6 stycken fänkål

2 Schalottenlökar

1 liter vispgrädde

1 dl vitt vin

Lite smör

Salt och vitpeppar

Gör så här

Dela fänkålen och ta bort "stubben"

Strimla i mindre bitar

Skala och dela schalottenlökarna

Fräs grönsakerna några minuter i olja

Häll på vinet och låt koka en stund

Häll på lite vatten

Krydda med salt och peppar

Låt koka tills grönsakerna är mjuka

Mixa soppan slät med stavmixer

Sila soppan i durkslag och slå tillbaka i grytan.

Späd med mer vatten och grädde.

Kan serveras med fräs av baconbitar, svamp och äpple.