

Knallgod Fennikelsuppe

- Ingredienser:**
4 fennikler
- Antall porsjoner:**
4
- 1 bunt vårløk eller 2 purre (skjært i ringer)
2 fedd hvitløk (finhakket)
1,5 ts paprikapulver
1/2 ts chilifrø
3 ss fersk dill
2 terninger hønsebuljong
1,2 liter vann
1 beger crème fraîche
en god neve gressløk
salt & pepper



Fremgangsmåte:

Fres vårløk/purre, hvitløk, paprikapulver, chilifrø og dill i olje/smør i noen minutter i en kjele. Skjær fenniklene i tynne skiver og ha det over i kjelen sammen med buljong og vann. Kok opp å la det hele småkoke til du lett kan stikke en gaffel gjennom fennikelskivene. Tilsett gressløken og kjør til en glatt suppe med stavmikser direkte i kjelen. Det fungerer også fint å bruke foodprocessor. Ha i crème fraîche og gi suppen et oppkok før du smaker til med salt og pepper. Server med en rømmeklatt / crème fraîche og litt av det grønne fennikelgresset. Kjempe godt!