

"Grekisk Vargtass "- Raspberry Ouzo

6 cl Ouzo
4 cl konc Tranbär-hallondryck
is

Fänkålssoppa med rökt lax

För 10 personer:

1,5 gul lök
3 fänkål
2 l vatten
3 buljongtärningar
3 dl creme fraiche
3 msk smör
200 g rökt lax, som skärs i små portionsbitar
salt, peppar

Finhacka löken och fräs den mjuk i smör. Ansa fänkål och dela i mindre bitar, tillsätt fänkålen till löken. Låt fräsa ytterligare lite grann och tillsätt därefter vatten och buljong. Låt koka ordentligt tills fänkålen är ordentligt mjuk och mixa därefter soppan slät. Ställ tillbaka kastrullen på plattan, vispa ner creme fraiche och värm soppan. Smaka av med en nypa salt och lite peppar.

Häll soppan i tallriken och placera laxbitarna i mitten. Garnera med en kvist från fänkålen. Serveras med smörstekt bröd.

Kantskär brödsnivorna och stek i smör. Dela skivorna på diagonalen.