



Vit choklad- och fänkålssoppa med kräftstjärter

4 vitlöksklyftor
2 fänkål
3 dl vitt vin, torrt och oekat
6 dl kycklingbuljong (2 tärningar)
4 dl vispgrädde
4 cl Pernod
120 g vit choklad med vanilj
olivolja
salt

175 g kräftstjärter
dill

Skär vitlök och fänkål i mindre bitar. Fräs dem i olivolja i en kastrull cirka 2 minuter. Häll på vinet och koka 2 minuter. Häll ner kycklingbuljong och grädde. Koka sakta i 10 minuter och häll ner i en mixer tillsammans med Pernod. Grovhacka chokladen. Mixa soppan slät med chokladen och smaka av med salt.

Servering: Servera soppan i varma skålar och lägg ner kräftstjärter och små dillkvistar.

Denna fänkålssoppa förstärks med härliga vaniljaromer från den vita chokladen, som också gör den krämigare.