

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

INKÖPSLISTA

HUMMERSOPPA MED FÄNKÅL, PERNOD & CHILI

4 personer:

- 2 humrar
- Rotselleri (2 msk fint tärnad)
- Palsternacka (1 msk fint tärnad)
- Schalottenlök (1 – 1 ½ finhackad)
- Vitlök (1 klyfta)
- Tomatpuré (1 ½ msk)
- Torrt vitt vin (2 dl)
- Hummerfond (2 dl)
- Fisk- eller musselfond (3 dl)
- Lagerblad (2 st)
- Vispgrädde (5 dl)
- Madeira (4 cl)
- Pernod (4 cl)
- Vitpeppar
- Salt
- Chiliflakes
- Smör och olja att steka i

Garnering:

- Röd lök (½ klyftad)
- Fänkål (½ skivad med mandolin)
- Färska dragonblad