

# PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

## INKÖPSLISTA

### FÄNKÅLSTOPPADE GÄDDQUENELLER MED LAKRITS- OCH SKALDJURSSÅS

4 personer:

- Gäddfilé, ca 700 g
- Potatis. Fast sort, gärna Amandine
- Vispgrädde, 6 dl
- Ägg, 8 st gulor
- Dragonblad, 20 st finhackade + några hela blad/ kvistar till garnering
- Grönpeppar, 2 tsk grovmortlad torr
- Fänkål, ½ mandolinad färsk till garnering

Såsen:

- Vispgrädde, 2 dl
- Crème fraîche, 2 dl
- Smör, 200 g
- Skaldjursfond, 2-3 msk koncentrerad ([kolla receptet i "fondsparande"](#))
- Lakritspulver, ½ tsk