

Fennikelkremsauss – godt til fisk og skalldyr



	Ingredienser:
	2 fennikler, grovkuttet
Antall porsjoner:	2 (ferske) løk, finkuttet
4	5 dl fiskebuljong
	3 dl kremfløte
	2 ss godt smør
	sitronsaft
	salt & pepper

Fremgangsmåte:

Fres løk og fennikel blankt i olje eller smør.

Tilsett fiskebuljong og kremfløte, og la det koke inn til ca halvparten.

Ha i smøret, og kjør alt til en glatt sauss med stavmikser eller foodprosessor. Smak til med sitronsaft og salt og pepper.