

Fennikelpuré

Antall porsjoner:
2

Ingredienser:

1 fennikel
1/2 gulrot
1/3 løk, vårløk eller purre
1 ss meierismør eller bremykt smør
et par blader basilikum
salt & pepper



Fremgangsmåte:

Skjær fennikel, løk og gulrot i små biter. Ta med litt av stilken og gresset på fennikelen. Kok i saltet vann til grønnsakene er møre. Hell av vannet, ha i smør og hakket basilikum og kjør med stavmikser eller foodprosessor til den er klumpfri. Smak til med salt og pepper.

Fennikelpuré smaker veldig godt sammen med «Maries blomkål- og skinkegrateng». Ellers er det godt som forrett sammen med ferske tomater og basilikum, eller som tilbehør til kjøtt, kylling og fiskemiddager.