



Nils Emils fänkålssoppa (6 personer)

400 gr färsk fänkål

2,5 liter hönsbuljong

2 citroner

0,5 dl citronolja

1 halv pressad citron

100 gr fryst bladspenat

2,5 dl vispgrädde

24 vannameiräkor

1,5 dl peperoncino

grovsalt

Tillagning

Skär fänkålen i små bitar och skölj. Tina spenaten. Koka fänkålen i buljong tills den blir mjuk (ca 25 minuter). Mixa fänkål, buljong och spenat. Häll över soppan i kastrull. Tillsätt ca 1,5 grädde. Koka ca 5 minuter. Smaka av med salt/peppar.

Noppa bort stjärtskalet från räkorna. Lägg räkorna i marinad av citronolja, peperoncino, pressad citron och grovsalt. Låt marinera ca 30 minuter; blanda då och då. Halstra räkorna i mycket het panna.

Smördegsinbakad roquefort (OBS! 8 personer)

2 rullar smördeg	200 g roquefortost
4 matskedar smör	4 matskedar mjöl
4 dl mjölk	2 äggulor + vatten (till pensling)
Salt/peppar	

Tillagning

Kavla ut degen till 1-2 mm tjock platta. Tag ut 8 större rundlar och 8 mindre. Koka en tjock sås (bechamel) av smör, mjöl och mjölk(ca 5 minuter).Blanda i osten bitvis. Placera med sked sås/ost mitt på varje större rundel. Lägg på den mindre rundeln och vik upp "kanterna" på bakverket. Pensla med äggulorna. Grädda i ugn ca 200 grader i 10-15 minuter; innanmätet ska vara krämigt.

Servering

Skiva citronerna ca 3 cm tjocka. Bred lite vispad grädde på skivorna. Placera citronskivorna i förvärmade djupa tallrikar. Lägg 4 halstrade räkor på varje citronskiva. Häll över soppan från kastrull till kanna. Häll upp försiktigt ur kannan runt om citronen, så att räkorna inte drunknar. Servera ostbakverket vid sidan av på egen liten tallrik.