



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Chowder med rejer, fennikel, majs og purløg

Det skal du bruge

1 stk bagekartoffel
1 stk gulerod
1 stk skalotteløg
1 stilk bladselleri
½ stk fennikel
1 fed hvidløg
2½ dl sødmælk
1 pose grøntsagsbouillon
140 g majskernel
175 g rejer (har været frosset)
½ pose fennikel/peber mix
½ stk foccacia brød
½ pk purløg, frisk

Det skal du selv have

salt ^b
smør ^b
mel* ^b

^b basisvare

- 1. Grøntsager:** Skræl kartoffel og gulerod. Pil skalotteløg, skyl bladselleri og skær bunden af fennikel. Skær det hele i tern ca. 1x1 cm. Pil og pres hvidløg.
- 2. Chowder:** Varm en stor gryde op med lidt smør. Svits løg, gulerod, bladselleri og fennikel. Kom hvidløg i gryden og steg det hele i 3-4 min. Tilsæt 2 spsk mel og rør det godt rundt ca. 1 min. Kom 2 dl vand ved og kog op. Tilføj kartofler, mælk og bouillon og kog under låg i ca. 15 min. til kartoflerne er møre. Rør i det undervejs, så det ikke sætter sig i bunden.
- 3.** Dræn majs og rejer. Kom begge i chowder sammen sammen med fennikel/peber mix. Kog det yderligere 2-3 min. Smag til med salt.
- 4.** Varm brødet på en brødrister i 2-3 min.
- 5.** Snit eller klip purløg fint. Anret Chowder i portionsskåle, pynt med purløg og servér med brød til.