

# Fänkålsjuice

Min fänkålsodling gick inte så bra i år. Fänkålen växte men det blev inga riktiga knölar, och det brukar ju vara dem man äter. Det blev långa stjälkar som gick i blom.

Istället för att kasta dem på komposten provade jag att köra stjälkarna genom juicemaskinen, bara för att testa.

Och till min förvåning kom det ut den allra godaste juice! Illgrön, söt och med en härlig lakritssmak. Jag gjorde juice av alla plantorna och frös ner det som jag inte drack upp på direkten. En riktig höjdare!



Tips: Låt inte fänkålen stå för länge i landet innan du gör juice av den. Då förlorar den en del av sin sötma och fräschör. Men var inte för snabb heller, för då kanske den inte hunnit utveckla så mycket smak. Jag pressade den i början av oktober, men det kan variera beroende på vädret.

Suzanne Gundler