



www.vartskafferisverige.se

Svampsoppa (4 port.)

Det här behöver du:

1 l svamp (kantareller eller blanda med Karl-Johan, rynkad tofsskivling)

4 schalottenlök alt 1 stor gul lök

2 msk smör

1 st. hönsbuljongtärning

5 dl vatten

3 dl grädde

200 gr fetaost

salt och mald svartpeppar

Så här gör du:

Rensa svampen och finhacka den. Skala och finhacka löken.

Värm en stekpanna med smör och stek löken till dess att den är lätt genomskinlig tillsammans med svampen.

Värm vatten och blanda till buljong. Häll ner buljong, grädde och fetaost i pannan.

Låt koka i ca 5 minuter, mixa med mixerstav eller i mixer.

Smaka av med salt och svartpeppar. Red eventuellt av med mjöl.

Smaklig måltid.