



SOPPA

Kantarellsoppa

Kock: **Lotta Öström** Tid: **40 min** Portioner: **2**



En ljuvligt krämig soppa att inleda en mysig middag med!

INGREDIENSER

2.5 deciliter kantareller
1 stycken hackad schalottenlök
0.5 stycken vitlöksklyfta
smör
salt & vitpeppar
1.5 matskedar kycklingfond
1.5 deciliter vitt vin
2.5 deciliter kokande vatten
1.25 deciliter grädde
maizena utrört i kallt vatten
1 paket bacon (knaperstekt)
cayennepeppar
färsk timjan



GÖR SÅ HÄR

- 1** Låt svampen svettas i en stekpanna så vattnet kokar ur. Stek sen svampen med löken i en rejäl klick smör, salta och peppra. Spara några fina svampar till dekoration.
- 2** Häll på fonden, vinet och de kokande vattnet. Låt sjuda i ca 15 min.
- 3** Ta soppan av värmen och mixa med en mixersstav. Tillsätt grädden och låt koka upp igen. Red soppan till önskad konsistens med maizena utrört i lite kallt vatten.
- 4** Smaka av med lite cayeneppepar. Garnera soppan med knaperstekt bacon och de sparade kantarellerna samt en timjankvist.