



## Rustik svampsoppa

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **70 min** Portioner: **6**

En rustik och lantlig soppa på blandad svamp.

När jag bodde i Italien lärde jag mig den stora kökshemligheten att alltid spara kanterna av parmesanosten till soppkoket. De flesta italienska kockar tillsätter en bit av kanten för att ge smak åt sina minestrone-soppor och grytor. Parmesankanten ger en unik smak som inte går att få till på något annat sätt, det man idag kallar umami och som betraktas som vår femte grundsmak.

Jag använder här parmesankant för att ge djup och fyllig smak åt denna lantliga svampsoppa som gärna serveras enkelt med nybakat bröd och lite ost. Perfekt lunch en härlig höstdag.

Använd de olika svampsorter du hittar i grönsaksavdelningen, ca 1 kg (receptet är ett förslag på sorter). Det är variationen av olika svampsorter som höjer smaken i den här rustika soppan.

Så, från och med nu, spara kantbitarna från din parmesanost!



## INGREDIENSER

4 msk osaltat smör  
2 msk olivolja



4 st vitlösklyftor, skivade på längden  
3 st lagerblad  
1 dl hackad lök  
250 g champinjoner, tärnad  
250 g portobellosvamp, tärnad  
250 g shiitakesvamp, tärnad  
250 g criminisvamp eller skogschampinjon, tärnad  
0.5 tsk krossade chiliflarn  
1 tsk torkad timjan  
200 g torkade kantareller  
1.5 lit kycklingbuljong  
3.5 dl potatis, skalad och tärnad  
4 msk gräslök, finskuren  
1 bit kant av parmesanost (ca 5x10cm)  
1 dl bladpersilja, hackad

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp olja och smör på medelvärme i en stor gryta. Rör i vitlök och lagerblad när smöret börjar smälta. Tillsätt den hackade löken efter 2-3 minuter och fräs i några minuter tills löken blivit glansig och mjuk. Tillsätt nu all färsk svamp tillsammans med chiliflarnen och timjan. Lägg på ett lock på och låt koka ihop ca 10-12 minuter, rör då och då.
- 2** Medan svampen tillagas, koka upp vatten och ta från värmen. Blötlägg de torkade kantarellerna i det heta vattnet i 10 minuter. Plocka upp kantarellerna och spara vätskan. Hacka kantarellerna och lägg dem i soppan tillsammans med vätskan de blötlades i.
- 3** Tillsätt nu kycklingbuljong, potatis, gräslök och ostkanten. Låt soppan tillagas i ytterligare 35-40 minuter.
- 4** När den är färdig, ta bort lagerbladen och ostkanten. Rör i den hackade persiljan och smaka av med salt. Serveras het.