



SOPPA

# Trattkantarellsoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Världens billigaste, världens enklaste, världens bästa!



## INGREDIENSER

9 dl färskas trattkantareller eller 1 dl torkade  
2 st schalottenlökar, ca  
1 msk smör till stekning  
1 dl portvin  
5 dl grönsaksbuljong  
3 dl vispgrädde  
1 msk tamarisoja eller annan japansk soja  
1 liten nypa vardera salt och svartpeppar  
1 msk färskt hackad persilja

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Blötlägg torkad svamp i minst 30 minuter men använd helst färsk.
- 2** Skala och hacka schalottenlöken fint.
- 3** Stek svampen på hög värme i lite smör så att vätskan kokar bort. Lägg i en smörklick, tillsätt löken och fräs alltsammans på fortsatt hög värme tills löken är genomskinlig.
- 4** Häll i portvinet och rör om. Se upp, det kan snabbt antändas om du lagar vid låga! Tillsätt buljong, grädde och soja och rör om igen. Koka upp under omrörning, sänk värmen och låt sjuda i 10 - 15 minuter.
- 5** Mixa soppan och smaka av med salt och peppar och kanske lite mer portvin.
- 6** Strö persilja över soppan och servera!