



## Krämig svampsoppa

### *Ingredienser*

8 portioner  
5 schalottenlökar  
2 vitlöksklyftor  
ca 500 g kastanje- eller skogschampinjoner  
4 msk smör  
3 dl vitt vin  
3 msk konc grönsaksfond  
1 l vatten  
5 dl vispgrädde  
Salt  
1 dl kall mjölk

### *Topping*

Krutonger  
Gräslök

### *Gör så här*

Skala och skiva lök och vitlök. Ansa och skiva svampen.

Fräs lök, vitlök och svamp i smöret i en kastrull ca 5 minuter tills löken mjuknar.

Tillsätt vinet och koka tills ca 1 dl återstår.

Tillsätt fond och vatten och koka ca 5 minuter. Blanda ner grädden och låt koka ytterligare 5 minuter. Mixa soppan slät och sila ev genom en finmaskig sil. Smaka av med salt.

Tillsätt mjölken och mixa så att soppan får ett fint skum vid servering.

Toppa med krutonger och gräslök.