



Foto: TV4



## Krämig svampsoppa med vitlöksbröd

Av: [Jennie Walldén](#)

### Vitlöksbröd

- 1 baguette
- 100 g smör, rumstempererat
- 2 klyftor vitlök, rivna
- 1 knippe persilja, finhackad
- 75 g parmesanost, riven

### Svampsoppa

- 750 g skivade skogschampinjoner
- 2 gula lökar, hackade
- 4 klyftor vitlök, finhackade
- 1 tsk torkad timjan
- 2 dl torrt vitt vin
- 2 msk vetemjöl
- 8 dl svampbuljong
- 2 dl mjölk
- 3 dl vispgrädde
- 3 msk sherry
- 1 knippe gräslök, finskuren
- neutral rapsolja, att steka i
- smör, att steka i
- salt
- peppar

## Gör så här

1. Sätt ugnen på 225 grader. Dela baguette på längden.
2. Blanda smör med riven vitlök och persilja. Bred smöret på snittytorna på brödet. Strö över parmesan och gratinera i ugn till gyllne färg och att osten smält.
3. Stek svamp i omgångar på hög värme i olja tills de blivit lätt brynta. Lägg över stekt svamp på en tallrik och ställ åt sidan.
4. Stek lök och vitlök i smör och olja i en tjockbottnad gryta till lätt karamelliserade.
5. Lägg undan några matskedar av den stekta svampen till garitnyr, lägg sedan i resterande svamp och timjan. Låt fräsa i 1 minut.
6. Häll i i vinet och låt puttra in i svampen i 3 minuter. Strö över mjölet och vänd runt. Häll sedan på buljong samt mjölk och låt puttra i 10 minuter.
7. Tillsätt grädde och sherry och låt puttra ihop. Dra av från värmen och mixa soppan slät med en stavmixer.
8. Toppa soppan med gräslök och den sparade stekta svampen. Servera med det varma vitlöksbrödet!