

## Trattkantarellsoppa med brödkrutonger.

### **8 personer**

300 gr trattkantareller (torkade, blötlagda)

6 schalottenlökar

12 dl kalvbuljong

8 dl vispgrädde

Majsenamjöl

Salt och peppar

Formfranska

Smör

Hacka löken och fräs den tillsammans med kantarellerna. Häll på kalvbuljongen och vispgrädden. Låt koka i 10 minuter. Red med majsenamjölet utblandat i lite vatten. Smaksätt med salt och peppar.

Skär bort kanterna och skär brödet i kuber med ca 1,5 cm sida. Stek krutongerna väl på alla sidor.