

## Soppa

400 g	gul paprika
2 st	schalottenlökar
2 dl	vitt vin
4 dl	kycklingbuljong
2 dl	vispgrädde
2 dl	mjölk
	tryffelsalt
6 skivor	salami

Ansa paprikan och löken. Skär i mindre bitar och fräs utan att det får färg. Slå på vinet och koka upp. Tillsätt buljongen och koka till hälften. Slå i grädden och koka upp. Smaka av med salt och peppar. Mixa slät och sila. Strimla salamin och fritera den. Värm mjölken försiktigt. Smaka upp med tryffelsaft och vispa upp ett fast skum precis innan servering. Arrangera i djupa tallrikar med salamistrimlor och skum på toppen.