

Höstsoppa på säsongens svamp

600 gr svamp
2 gula lökar
Smör
2 liter vatten
Buljong (kyckling)
100 gr roquefortost
4 dl creme fraiche
Finhackad persilja
Maizena
Salt o svartpeppar
250 gr Bacon



1. Dela baconet i mindre bitar. Skala och finhacka löken rensa o dela svampen i mindre bitar
2. Hetta upp smöret o fräs bacon tills det mjuknat o fått färg
3. Tillsätt svampen och fräs tills vätskan kokat bort
4. Krydda med salt o peppar
5. Häll på vattnet och buljong koka upp och låt sjuda under lock i 10 15 min
6. Smula osten i mindre bitar och blanda med creme fraichen
7. Servera i portionsskålar och toppa med röran och hackad persilja