



## Mustig kantarellsoppa med portvin

### Ingredienser

4 portioner

- 8-10 dl kantareller
- 2-3 schalottenlökar
- 20 g smör, till stekning
- 0,5-1 dl portvin
- 5 dl grönsaksbuljong
- 3 dl vispgrädde
- 1 msk japansk soja
- 2 tsk salt
- 1 tsm peppar
  
- 3 msk persilja, hackad
- Smördeg
- Riven parmesan
- Paprikapulver

### Gör så här

1. Skala och hacka löken fint. Stek kantarellerna på hög värme i lite smör så att vätskan kokar bort. Lägg en smörklick, tillsätt löken och fräs alltsammans på fortsatt hög värme tills löken är genomskintlig. Häll i portvin och rör om. Tillsätt buljong, grädde och soja och rör om igen.
2. Koka upp under omrörning, sänk värmen och låt sjuda i 10-15 minuter. Mixa soppan och smaka av med salt och peppar och kanske lite mer portvin. Strö persilja över kantarellsoppan och servera.
3. Smördegen göres goda pinnar av, beströdda med parmesan och paprikapulver.