

Trattkantarellsoppa

Har du inte tillgång till trattkantareller kan du laga den här soppan med annan svamp. Soppan passar både som lunch, förrätt eller liten supé. Använder du torkad svamp behöver du ungefär 3 dl.



Antal portioner: 4

Ingredienser

6 dl färska trattkantareller
2 msk neutral olja
1 liter hönsbuljong
50 g rotselleri
2 schalottenlökar
3/4 msk vetemjöl
1 dl vispgrädde
1 äggula
2 tsk hackad persilja
1/2 späd purjolök
salt och malen vitpeppar

Gör så här

1. Skala rotsellerin och skär den i små tärningar. Borsta svampen och fräs den i lite av oljan på medelhög värme tills den har mjuknat. Lägg över svampen i buljongen och koka med sellerin i ca 10 minuter.
2. Skala och finhacka löken och fräs den i resterande olja i en kastrull. Pudra med lite vetemjöl under omrörning tills mjölet har sugit upp fett. Späd med svampbuljongen och koka i 2-3 minuter under vispning längs botten. Sänk värmen.
3. Ansa purjon och strimla den fint. Hacka persiljan. Blanda vispgrädde och äggula. Vispa ner det i soppan, som nu inte får koka. Tillsätt persilja och purjolök. Smaka av med salt och peppar.