

# Trattkantarellsoppa

## Ingredienser

10 pers

20 dl färska trattkantareller eller 5 dl torkade

5-6 st schalottenlökar

smör till stekning

2,5-3 dl portvin

12 - 14 dl grönsaksbuljong

8 dl vispgrädde

2,5 msk japansk soja, helst tamari

Salt, efter smak

Peppar, efter smak

**Till garnering**hackad persilja



## Gör så här

1. Blötlägg torkad svamp i minst 30 minuter men använd helst färsk.
2. Skala och hacka löken fint.
3. Stek svampen på hög värme i lite smör så att vätskan kokar bort.
4. Lägg i en smörklick, tillsätt löken och fräs alltsammans på fortsatt hög värme tills löken är genomskinlig.
5. Häll i portvinet (se upp, portvinet kan antändas – det kan gå snabbt!) och rör om.
6. Tillsätt buljong, grädde och soja och rör om igen.
7. Koka upp under omrörning, sänk värmen och låt sjuda i 10-15 minuter.
8. Mixa soppan och smaka av med salt och peppar och kanske lite mer portvin.
9. Strö persilja över soppan och servera.