

Trattkantarellsoppa med gorgonzola



Du behöver

- 400 g färska trattkantareller, rensade (eller 35 g torkade)
- 2 msk smör
- 1 gul lök
- 0,5 klyfta vitlök, pressad
- 2 msk vetemjöl
- 8 dl vatten
- 2 tärningar svampbuljong
- 3 dl mellangrädde (eller vispgrädde)
- 2 krm salt
- 1 krm vitpeppar
- 50 g gorgonzola
- 0,5 dl vitt vin
- 0,5 citron, pressad
- 3 msk crème fraiche
- 1 tsk vitvinsvinäger
- 1 dl basilika

Gör så här

1. Förkoka svampen i en gryta utan tills allt vatten avdunstat.
2. Ta bort en fjärdedel av svampen för att använda senare vid garneringen.
3. Tillsätt smör och hackad gul lök och stek tillsammans en stund.
4. Strö över vetemjölet och rör om.
5. Häll i vattnet och grädden och smula i buljongen.
6. Låt koka upp.
7. Kör soppan i mixer eller matberedare för att få en slätare soppa.
8. Mixa tillsammans med kapris, gorgonzola, pressad vitlök och crème fraiche.
9. Häll tillbaka soppan i grytan och koka upp.
10. Finfördela hälften av basilikan och rör ner.
11. Smaksätt med pressad citron, vitt vin, salt och peppar.
12. Häll upp soppan och garnera med hela basilikabladd och de sparade svamparna.