

Skogsoppsuppe

Slik gjør du:

Legg til side noen av de fineste soppene til garnityr.

Skjær resten av soppen i grove terninger.

Finhakk løk, stek den gylden sammen med sopp i smøret og oljen.

Hell over hvitvin og kok inn til 1/3.

Spe med buljong og fløte. Kok i 10 minutter.

Kjør suppen glatt med stavmikser eller i kjøkkenmaskin. Gi den et oppkok på nytt.

Skjær soppen du har lagt av i passende biter.

Stek soppen gylden i resten av smøret.

Hakk opp krydderurter og tilsett suppen.

Smak til med salt og pepper.

Anrett i tallerkener, legg den stekte soppen midt i tallerkenen.

Server med godt brød.

Ingredienser

- 300 g blandet skogsopp
- 3 sjalottløk
- 2 ss. olivenolje
- 50 g smør
- 2 dl hvitvin
- 8 dl buljong
- 5 dl kremfløte
- 1 ss. frisk timian
- 2 ss. persille
- 1 ss. gressløk
- Salt og pepper

Tilbehør:

- Godt brød