

# Soppsoya

Les hele oppskriften før du begynner 😊

## Egnede sopparter:

Store eksemplarer av fåresopp, steinsopp og skrubb (kjente arter). Om soppen er markspist gjør det ikke noe, ferdig soya blir ikke påvirket av det. Skjellpigg gir en kraftigere smak og kan gjerne være med.

## Slik gjør du:

Grovrens soppen.

Del den i store biter og legg den i en stor krukke / bøtte m lokk lagvis med salt. Legg noe flatt oppå og noe tungt for å presse ned. Dette kan være en tallerken med en sten oppå.

La det stå kaldt i 5-6 dager.

Kraften som har utviklet seg siles så fra og måles. Mengde av ingredienser avhenger av hvor mye saft som er utviklet.

Brun sukker godt i ei jerngryte. Tilsett soppkraften forsiktig. Tilsett så krydderet og hakket ansjos.

Småkok blandingen i noen minutter før rødvinen tilsettes. La soyaen småkoke i minst i en ½ time.

Avkjøl og sil gjennom et saftklede. La den silte soyaen stå over natta over til klaring, før den helles forsiktig over i en ren kjele. Unngå å få med bunnfallet.

Gi soyaen et raskt oppkok, før den helles varm på rengjorte flasker. Flaskene korkes, og oppbevares kjølig.

Soppsoyaen er holdbar i årevis. Vel bekomne!  
psoyaen er holdbar i årevis. Vel bekomne!

## Ingredienser

- 150 gram salt per kilo sopp

Til en liter kraft brukes:

- 375 g sukker
- 5 ansjosfilet
- ½ ts hvit pepper
- ½ ts malt nellik
- 3 knuste laurbærblad
- 2 dl rødvinn