SVAMP- OCH UNSSOPPA

6 personer

Förrätt/huvudrätt • Tid: 30 minuter at

Lättlagad och mustig soppa som blir godast om den lagas i förväg. Det går bra att byta ut kantarellerna mot annan svamp.

1 liter kantareller (rensade, ev delade) smör (ttll stekning)

1 vidöksklyfta (tunt skivad)

1 gul lök (hackad)

1 morot (tärnad)

1. liter kantarellbuljong
2. di röda linser

2 dl madagningsgrädde salt och nymalen svartpeppar 1 citron (saften) farsk körvel

Fräs kantarellerna utan fett i en stekpanna så att vätskan kokar bort, tillsätt 1 msk smör och fräs ytterligare någon minut.

Frä$ vidöken, löken och moroten i en kastrull med smör tills löken är mjuk. Häll på buljongen, linserna och 2/3 av svampen, och lät koka i 20 minuter. Tillsätt grädden och mixa soppan slät med stavmixer. Öm soppan är för tjock så späd med vatten.; Smaka av med salt, peppar och lite citronsaft. Dekorera med körvel och den resterande svampen.

ELLE MAT & VIN 3/06