

inköpslistan.se

Av: Mikael Frödin

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Lättlagat

CHAMPINJONSOPPA

Ingredienser

450 g champinjon
1 st lök, gul
5 dl vatten
1 tärning buljong, svamp
5 dl grädde, matlagning
1 nypa svartpeppar
1 nypa salt
1 msk persilja

Gör så här

1. Tag fram en stor kastrull. Lägg undan ca 5 champinjoner till senare. Hacka de övriga champinjonerna och löken fint och fräs några minuter i smör. Tillsätt vattnet, buljongtärningen och grädde.

2. Låt koka i 10-15 minuter. Mixa soppan med en stavmixer eller i en matberedare och smaka av med salt och peppar.

3. Skiva upp de resterande champinjonerna och stek dem hastigt i smör. Garnera med hackad persilja.
Servera med knäckebröd.