

- ▮ 4 port
- ▮ Grönsaker, Huvudrätt, Lättlagat

bild saknas

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.