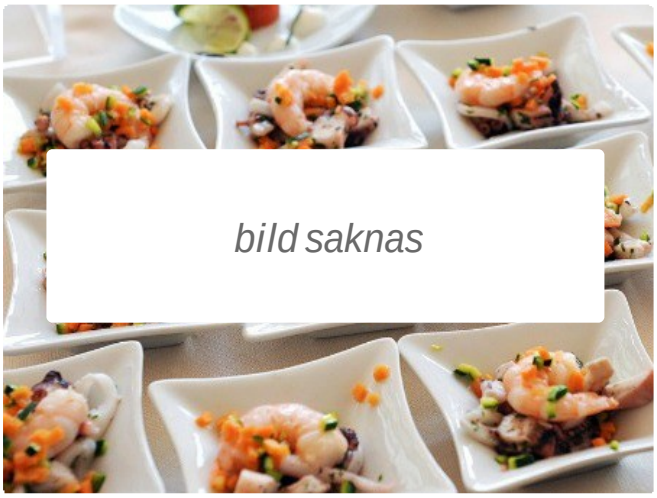


inköpslistan.se

Av: M

4 port

Övrigt, Förrätt, Fest

SOPPA PÅ SKOGENS GULD

Ingredienser

1 liter kantareller
1 st lök, gul
1 dl buljong, svamp
3 dl grädde, visp
1 msk maizena *(ljus)*
6 skivor rostbröd
150 g ost *(riven)*

Gör så här

Rensa och skär ca 1 liter kantareller eller trattkantareller i bitar och finhacka löken. Fräs lök och svamp i smör i en stor kastrull. Spara ev några fina små kantareller till garnering.
Krydda med salt o vitpeppar.
När den mesta vätskan dunstat så tillsätt 7 dl buljong av tärning eller fond och 3 dl vispgrädde.
Koka samman 5-10 min.
Red ev av med ljus såsredning och smaka ev av med mer kryddor.
Skär av kanterna på 6 formbrödskivor och bred smör på.
Täck skivorna med 150g riven ost.

Gratinera i 250 grader ett par minuter tills osten smält.
Skär brödskivorna i stänger och servera dem till den heta soppan.