

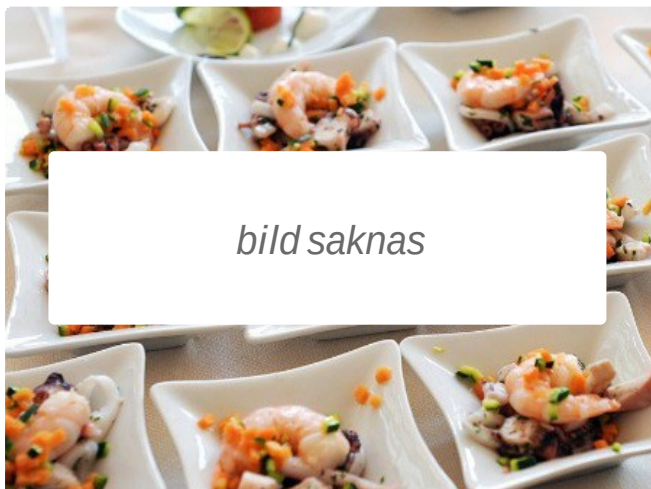


bild saknas

- ▮ 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 formbrödskeivor och bred smör på.
 Täck skivorna med 150g riven ost.

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