

Kantarellsoppa



Mycket god kantarellsoppa! Vill man ha mera färg så tillsätt mera soja!

En mycket god och enkel kantarellsoppa! Gör den till vardag eller fest som lunch eller som en lyxig förrätt.

Om du vill ha den riktigt god och lyxig så tillsätt alla ingredienser i listan och om du gör den till en vanlig vardag så kan man skippa alla valfria ingredienser.

Tid: 30 minuter

4 portioner

Du behöver:

- 200-300 g [kantareller](#) (eller trattkantareller)
- 1 st liten [purjolök](#)
- 5 dl [vatten](#)
 - **eller** 3 dl [vatten](#) **och** 2 dl [vitt vin](#)
- 2 tsk [salt](#)
- 1 tsk [soja](#)
- ev. 5 st [enbär](#)
- ev. 0,5-1 dl finhackad [persilja](#)
- 2,5-3 dl [grädde](#)
- 5 dl [mjölk](#)

Ev. Redning:

- 1,5 msk [vetemjöl](#)
- 1,5 msk [vatten](#)

Forts >>

Gör så här:

Rensa bort skräp och skölj svampen om du använder färsk svamp. Skär i mindre bitar. Tina ev. fryst förvälld svamp.

Skär purjolök i tunna ringar.

Koka upp vatten, salt, soja, purjolök, ev. enbär (krossa om du vill), ev. persilja och ev. vitt vin. Om du använder färsk svamp lägg i den också. Om du använder förvällda kantareller så tillsätt svampspadet.

Låt koka ca 15 min. Om du använder förvällda kantareller tillsätt nu kantarellerna.

Häll på grädde och mjölk.

Om du vill att soppan ska bli lite tjockare så gör redningen: Blanda vetemjöl och vatten till en slät smet. Vispa ner redningen. Tänk på att röra i botten av redningen precis innan du vispar ner den för mjölet sjunker till botten snabbt!

Låt koka några minuter. Smaka av med salt.

Serveringstips:

Servera med färsk persilja som man klipper över. Servera gärna med rostat bröd med smör och ost.

Variationstips:

Till fest: Tillsätt alla ingredienser. Till vardag: Skippa alla valfria ingredienser.

Hållbarhet och förvaring:

Förvara överbliven soppa i kylskåp. Hållbarhet ca 5 dygn.