



Champinjonsoppa med Sherry

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **15 min** Portioner: **2**

En god krämig soppa med en liten touch av sherry.

Hur enkelt kan det bli utan att det är färdigköpt? Ja så här lätt kan du koka ihop en härlig champinjonsoppa med sherry. Passar att serveras både till vardags och till fest.





INGREDIENSER

300 gram champinjoner, färska, finhackade
3 deciliter vatten
2 deciliter vispgrädde
1 styck kyckling eller grönsaksbuljong, gärna färsk
2 kryddmått finmald vitpeppar
3 matskedar söt sherry
2 kryddmått salt



GÖR SÅ HÄR

- 1 Koka upp vatten med buljongen och skölj och skiva champinjonerna under tiden, lägg sedan ner dem i buljongen och låt koka upp med vitpeppar, grädde, sherry och salt. Sjud i cirka 5 minuter och mixa soppan slät med stavmixer
Toppa gärna soppan med rotfruktschips.