



Svampsoppa med timjan och vitlökskrutonger

Kock: **Karin Högberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En krämig och god svampsoppa med krispiga vitlökskrutonger.



INGREDIENSER

- 1 l färsk svamp, t.ex. kantareller, champinjoner, ostronskivling
- 1 st gul lök
- 2 msk smör
- 2 msk vetemjöl
- 1 dl vitt vin
- 7 dl vatten
- 1 msk kantarellfond
- 2 dl vispgrädde
- en rejäl kvist färsk timjan
- salt och peppar
- 2 deciliter stekta trattkantareller till servering, ca

50 g ruccola och mangold till servering

Vitlökskrutonger

1 st baguette (ca 100 g bröd)

3 msk olja

1 st vitlöksklyfta

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och hacka löken. Tvätta svampen och skär den i mindre bitar, ca 2x2 cm. Fräs lök och svamp i smör i en kastrull. Strö över mjölet och häll på vinet och låt koka i ca 5 minuter. Tillsätt därefter vatten, fonden och timjanbladen och koka på svag värme i ca 15 minuter.
- 2** Krutonger: Dela baguetten på längden och gnid in vitlöksklyftan i de två delarna. Skär brödet i tärningar, ca 2x2 cm stora. Ringla olivolja i en stekpanna och låt oljan bli riktigt varm innan du lägger i brödtärningarna och steker tills de fått fin färg. Låt dem rinna av på hushållspapper och servera till soppan.
- 3** Tag av kastrullen från plattan och mixa soppan med en stavmixer. Sätt tillbaka kastrullen på spisen och tillsätt grädden. Smaka av med salt och peppar och låt sjuda i ca 5 minuter. Stek trattkantarellerna innan servering och toppa soppan med dessa samt krutongerna och ruccolan och mangolden.