



SOPPA

Svampsoppa med focaccia

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **110 min** Portioner: **4**



En svampsoppa med hela svampar! Underbart god och ni kan välja vilka svampar ni vill ? alla svampar passar här!

Gott med en bit bröd till!



INGREDIENSER

- 1 stor schalottenlök
- 2 msk smör till grytan
- 5 dl blandad svamp, t ex trattkantareller, shiitake, kastanjechampinjoner
- 8 dl vatten
- 1 tärning mörk oxbuljong
- 2 dl vispgrädde
- 1 dl creme fraiche
- 0.5 msk soja
- 5 krossade rosépepparkorn
- 3 msk sherry, vermouth eller vitt portvin (kan uteslutas)
- salt och nymalen svartpeppar

FOCACCIA

25 g jäst
3 dl vatten (37°)
1 msk olivolja
1 msk flytande honung
1 tsk salt
7 dl vetemjöl special, ca
1 paket fetaost (150 g)
3-4 kvistar färsk timjan
2 msk olivolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med focaccian. Lös jästen i vattnet som ska vara fingervarmt. Tillsätt olivolja, honung, salt och vetemjöl. Arbeta ihop till en smidig deg. Degen ska vara ganska lös. Låt jäsa under bakduk i ca 40 minuter.
- 2** Ta upp och arbeta degen igen. Tryck ut den i en långpanna med bakplåtspapper eller penslad med olivolja. Låt jäsa ytterligare 30 minuter.
- 3** Gör hål här och var med fingrarna. Lägg lite fetaost och timjan i varje hål och ringla på oljan. Grädda brödet i 225° i ca 15 minuter.
- 4** Skala och finhacka schalottenlöken. Fräs den i smör tillsammans med svampen. Koka upp buljongen och tillsätt till svampen. Låt småputtra i 7-8 minuter.
- 5** Tillsätt grädden, crème fraiche, sojan och nästan allt av den krossade rosépepparn. Tillsätt sherryn. Smaksätt med salt och peppar.
- 6** Häll upp soppan i skålar och strö över lite krossad rosépeppar i varje skål. Servera med den nybakade focaccian!