



Champinjonsoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Här skivade jag champinjonerna. Man kan mixa dem också men var nött på handen - det ska vara lite svampbitar kvar i soppan.

Det är på detaljerna det hänger.



INGREDIENSER

400 g färska champinjoner
1 st liten gul lök
2 msk smör
1 msk vetemjöl
8 dl höns- eller grönsaksbuljong
2 dl vispgrädde
1 nypa salt och peppar
4 nypor hackad persilja till garnering

GÖR SÅ HÄR

1

Skiva champinjonerna. Skala och finhacka löken.

2

Fräs svampen och löken i smöret tills all vätska har försvunnit. Pudra över mjölet och rör om. Späd med buljong och grädde under omrörning. Koka upp och låt det koka i ca 10 minuter.

3

Smaka av med salt och peppar och garnera med kryddgrönt.