



Svampsoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Perfekt om du har ont om tid och vansinnigt gott.

Tricket är att hitta lite olika sorters svamp.

INGREDIENSER

Soppan

- 0.5 l kantareller
- 0.25 l skogschampinjoner
- 0.25 l taggsvamp
- 1 st gul lök
- 7 dl grönsaksbuljong
- 4 dl vispgrädde
- 1 msk salt
- 1 msk peppar
- 0.5 st citron

Servering

- 1 limpa surdegsbröd



GÖR SÅ HÄR

- 1** Hacka löken fint, sautera den i en kastrull.
- 2** Lägg i svamp och fortsätt sautera tills vattnet kokat bort.
- 3** Häll i buljong och grädde.
- 4** Låt sjuda 7-8 minuter. Mixa din svampsoppa, smaka av med salt och peppar samt lite citronsaft.
- 5** Om du vill ha en tunnare svampsoppa, späd ut med mjölk.
- 6** Serveras med skivat surdegsbröd.