

Ingredienser

4 portioner

500 g champinjoner
1 gul lök
Smör till fräsning och stekning
5 dl vispgrädde
5 dl mjölk
Vitlök
Torkad eller färsk timjan
Koncentrerad grönsaksfond
salt och peppar
Tabasco
Persilja

Gör så här

Grovhacka 3/4 av champinjonerna. Skär resterande champinjoner i lagom munsbitar och spara t.v.. Skala och hacka löken och ett par vitlöksklyftor.

Fräs champinjoner, lök och vitlök på medelvärme i generöst med smör. Lägg över i soppgryta.

Tillsätt timjan, fond, grädde och mjölk. Låt koka ca 10 minuter under lock. Ta soppan från värmen och mixa den slät med stavmixer eller i matberedare.

Tillsätt majsstärkelse utrört i kallt vatten om det önskas en tjockare soppa.

Stek resten av svampen strax innan servering samt klipp persilja och lägg i separata skålar.

Smaksätt soppan med salt, peppar och tabasco enligt tycke och smak. Servera soppan varm med klippt persilja och den stekta svampen. Ett gott bröd med en god ost (gärna mögelost!) sitter inte fel!

Smaklig måltid!