

Svampsoppa med ädelost

300g skogschampinjoner
3 st schalottenlökar
smör till stekning
125g ädelost (Kvibille gräddädel)
1 st vitlöksklyfta
5 dl grönsaksbuljong
2 dl vispgrädde
1/2 msk soja
salt och peppar efter smak



1. Skala och hacka lökarna
2. Hacka svampen grovt
3. Fräs lökarna i smöret utan att dom tar färg.
4. Häll i den hackade svampen och fräs dom tills svampen har mjuknat.
5. Häll i buljongen, grädden, sojan och smula ner osten.
6. Låt sjuda i 15-20min.
7. Smaka av med salt och peppar.

Vill du göra soppan lite festligare?

Bryt då loss fot och hatt på svampen och använd foten i soppan och fyll hatten med ädelosten.

Ca 5 min före servering lägger du i hattarna i soppan som små båtar.