



Foto: Ulrika Pousette

Kantarellsoppa med rostade löjromsticks

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

4 person(er)

Tillagning

Kantarellsoppa:

300 g	kantareller
1 st	lök, gul
2 st	vitlöksklyftor
1 msk	smör
2 dl	vin, torrt vitt
8 dl	svampbuljong
2 dl	vispgrädde
2 tsk	citron, pressad
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

Tillbehör:

200 g	kantareller
1 msk	smör
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
1 tsk	timjan, plockad

Löjromsticks:

1 st	tunnbröd, mjukt
0,25 st	rödlök
50 g	färskost, naturell
50 g	löjrom
0,25 st	gurka
0,5 st	ask smörgåskrasse

En krämig kantarellsoppa med frisk syra från citronen. Äter du soppan som förrätt räcker den till 6 pers.

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Skölj kantarellerna noga. Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs svamp och lök i smör. Häll på vin, buljong och grädde. Låt koka ca 10 min. Mixa slät med mixerstav. Smaka av med citron, salt och svartpeppar.
3. Skölj kantarellerna till garnering. Stek knapriga i smör. Krydda med salt, peppar och timjan.
4. Skär tunnbrödet i 4 remsor. Lägg dem på en plåt. Rosta mitt i ugnen ca 5 min. Låt svalna. Skala och tärna gurkan. Skala och skiva löken. Fördela färskost, gurka och rödlök på sticksen. Spritsa på löjrom och avsluta med att klippa över krasse.



PASSAR TILL:

**Lustau Solera
Reserva Amontillado
Los Arcos**

Pris: 79 kr