

## TRATTKANTARELLSOPPA & CO

Höstens härliga svampsoppa serverad med tillbehör att förse sig av efter önskan.

### Det här behövs till 4 pers:

6 dl färska trattkantareller eller  
30 g torkade  
1/2 gul lök  
2 msk smör  
1/2 msk tomatpuré  
3 msk vetemjöl  
7 dl vatten + ev  
blötlägningsvatten  
1 1/2 svamp- eller  
grönsaksbuljongtärning  
2 dl vispgrädd  
1 msk citronsaft  
4 droppar tabasco eller en doft  
cayenne  
2 msk sherry

### Tillbehör:

2 dl lätt creme fraiche  
1 finhackad rödlök  
1/2 dl hackad persilja

### Gör så här:

1. Blötlägg trattkantarellerna en timme.
  2. Fräs löken glansig i smöret. Sila upp svampen, men tag vara på blötlägningsvattnet, och fräs svampen några minuter med löken.
  3. Rör ner tomatpuré och vetemjöl, och vispa ner vatten + blötlägningsvatten i omgångar.
  4. Tillsätt buljongtärning, grädd, citronsaft, tabasco och sherry.
  5. Sjud soppan 5–10 minuter och servera den sedan het med tillbehören ur separata skålar.
- Pris ca 35 kr utan trattkantareller.

Använd mera kryddor efter er smak!

Anna. Sven

Augusti månad kommer med kräftor, svamp, rönnbär och melon. När man vill inleda kräftkalaset med något som ökar aptiten, men inte mättar, blir valet därför självklart en svamprätt - kanske på hemlockad skörd. Här har vi lagat en sammetslen soppa och bjuder den med rödlök, persilja och creme fraiche ur separata skålar.

forts

# Baguette / Pain Riche

25gr järet  
3 dl vatten } RÖRES

Tillsätt lägg  
1 tsk salt  
ca 8 dl mjöl

Arbeta ihop låt jäsa ca 50 min.

Delat på två längder på bakpappersklädd  
plåt.

Ugn 300° grädda i 5 min, släng in lite vatten.

Ugn 200° grädda i 15 min till.

Lycka till!

Anna & Sven