

Svampsoppa med skogschampinjoner och ostronskivling

4 portioner

300 g skogschampinjoner
300 g ostronskivling
150g torkad karljohansvamp
0,3 l vatten
0,5 l havregrädde
1 gul lök
Cognac
Salt & Peppar

Förbered:

Kvarta den färska svampen och mixa den torkade till ett fint pulver
Hacka löken fint

Gör så här:

Häll svampen i en panna och slå på lite vatten, låt all vätska koka bort
När svampen inte ryker mer, lägg i en rejäl klick smör och bryn svampen gyllenbrun
Mot slutet tillsätt löken och cognac, tutta på, låt flambra tills det slocknar
Tillsätt vatten och havregrädde
Låt småputtra under tiden reder man soppan med den torkade svampen, samt kryddar med muskot
och smakar av med salt och peppar