

# Kantarellsoppa med rökt lax



## Receptet är beräknat på 4 personer

200 g kantareller  
2½ dl hönsbuljong  
2 msk strimlad rökt lax  
1 dl vitt vin eller sherry  
2½ dl grädde  
2 st. schalottenlökar finhackade  
1 msk vetemjöl  
1 msk smör  
1 msk gräslök hackad  
Kantarellfond

## Beredning

Putsa svampen  
Dela och fräs svampen i lite smör tills vätskan gått ur, tillsätt lök  
Pudra med mjöl  
Tillsätt fond och vin  
Tillsätt grädde och låt sjuda i 5-7 minuter  
Mixas försiktigt  
Smaka av med kantarellfond, sherry och peppar  
Inför servering hålles soppan runt en pyramid av strimlad röt lax  
Garnera med gräslök