

Velouté de Champignons m oststänger



Velouté **18 personer**

2 kg färska champinjoner
15 dl visprädde
3 dl portvin
12 msk kycklingfond (Touch of Taste)
6 dl mjölk
6 dl creme fraiche
smör
salt/vitpeppar
1 dl creme fraiche
persilja

Skiva champinjonerna i 3-5 mm skivor.
Fräs dem försiktigt i smör i en rymlig tjockbottnad kastrull.
Häll på grädde, portvin och kycklingfond.
Låt koka i ca 10 minuter. Rör om några gånger.
Rör ner mjölken. Koka upp och smaksätt med vitpeppar och salt.
Varmhåll till servering. Vispa ner creme fraiche precis före serveringen. så att soppan blir skummig
Häll upp i varma soppskålar.
Garnera med en klick vispad creme fraiche och finhackad persilja.

Oststänger **1 platta = 4-5 pers.**

Smördeg, fryst
Västerbottenost
Ägg
Fingersalt

Tina smördegspattan och kavla ut den. Pensla med uppvispat ägg och strö över riven ost. Vik den på mitten och tryck till. Skär den i strimlor ca ½ -1 cm breda. Tvinna dem och strö över mer ost och lite flingsalt. Låt vila en stund och grädda i ugn 175 °C i 7-8 min eller tills de fått fin färg.