

Trattkantarellsoppa serveras med oststänger



Recept för sex personer

Trattkantarellsoppa

40 g torkade trattkantareller
eller (1,3 liter färsk svamp)
5 dl kantarellbuljong (2msk+5dl vatten)
4 dl vispgrädde
3 dl vitt vin
3 schalottenlökar
konjak
smör
salt och peppar
kantarellfond för avsmakning

Oststänger (24 pers)

4 st smördegsplattor
2 st ägg
1 kg västerbottenost

Konjaksgrädde

3 dl vispgrädde
10 cl konjak
färsk persilja

Beredning

Blötlägg svampen i vin. Finhacka löken. Fräs svamp och lök i smör under omrörning, tillsätt vinet och låt vinet reducera till hälften, mixa för att slå i sönder svampen. Häll på grädde och buljong och mixa soppan och koka 10-15 minuter. Smaka av med salt, peppar, konjak och ev. kantarellbuljong. Håll den varm till servering.

Vispa grädde tjock, blanda med några cl konjak. En klick till varje portion (spar någon klick utan konjak).

Kavla ut smördegen något, pensla med äggula, ta en ”bagerisporre” och gör 12 till 15 mm breda stänger. Riv Västerbottenost över smördegen. Kör i ugnen å ca 225° ca 10 min.

Servering

Håll soppan i förvärmade bringare, servera vid bordet. Klicka på lite grädde, toppa med en persiljekvist.