

Kantarellsoppa med vitlöksrostat bröd

Recept 4 personer

1 liter vatten + 2 hönsbuljongtärningar
200 g förvällda, avrunna kantareller
2 msk smör
3 msk vetemjöl
2 dl vispgrädde
1 msk kinesisk soja
ev 1 krm salt
1 krm vitpeppar
2 msk sherry
persilja som dekoration

Brödet

4 skivor vitt bröd
2 msk olivolja
1 msk hackad persilja
1 tsk havssalt

Gör så här

- 1 Koka upp vattnet i en kastrull och tillsätt buljongtärningarna. Reducera till ca $\frac{3}{4}$.
- 2 Krama ur svampen och skär i mindre bitar.
- 3 Smält smöret i en stor gryta. Tillsätt svampen och stek den ca 5-7 minuter. Rör hela tiden och smaka så svampen känns genomstekt och klar.
4. Pudra mjölet över svampen och rör om. Späd med buljongen, lite i taget, och sedan med grädden.
5. Tillsätt sojan och låt småkoka ca 10 minuter.
6. Smaka av med salt, pepparoch sherry. Dekorera med persiljekvist i varje skåp.
7. Sätt på ugnen på 225 grader. Skär ca 1 $\frac{1}{2}$ cm tjocka skivor tvärs över brödet
8. Pensla med olivolja och rosta ca 2-3 minuter tills skivorna är gyllenbruna.
9. Gnid bröden med en skalad klyfta vitlök, skuren på längden. Strö persilja och salt över. Servera genast till soppan.