

Romantik Hotel

Åkerblads i Tällberg



Det har nu blivit dags för en varm och härlig svampsoppa. Den smakar naturligtvis absolut bäst om Ni lagar och avnjuter den direkt efter det att Ni varit ut i skogen och hämtat svampen.

Receptet här nedan är baserat på skogens gula guld, kantareller. Skulle Ni ha en annan favorit så går det naturligtvis alldeles utmärkt att byta ut svampen till den.

Kantarellsoppa

4personer

Förberedelse 5min

Tillagningstid 20min

400g.	Kantareller
1msk.	Smör
4 dl	Mjölk
4 dl	Grädde
2 dl.	Vitt vin
8 kvistar	Repad, färsk timjan
1 st.	Gullök
1msk.	Koncentrerad kycklingfond
-	Salt & Svartpeppar
-	Maizenamjöl

- 1.)Skala och hacka löken.
- 2.)Smält smöret i en kastrull och fräs svampen tillsammans med löken.
- 3.)Tag upp hälften av kantarellerna och lägg dem åt sidan till serveringen.
- 4.)Slå på vinet i kastrullen och koka upp.
- 5.)Tillsätt kycklingfond, timjan, grädde och mjölk. Låt småsjuda ett par minuter.
- 6.)Mixa med stavmixer till en slät soppa. Koka upp på nytt och red med maizena som Ni löst upp i lite vatten.
- 7.)Smaka av med salt och vitpeppar. Strö tillbaka de hela kantarellerna i soppan.
- 8.)Servera soppan varm med ett nybakat bröd, varför inte prova vår egen frukostlimpa. Recept på den finns under tidigare utgivna recept.

**Lycka till och smaklig måltid önskar familjen Åkerblad
och köksmästare Fredrik Svedberg.**

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg

Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52

www.akerblads.se info@akerblads.se