

Champinjonsoppa

- 1 kg skogschampinjoner, grovhackade
- 2 schalottenlök, hackad
- 2 klyftor vitlök, hackad
- 10 gram smör
- 1 msk vetemjöl
- 6 dl mjölk
- 3 dl grädde/mellangrädde
- 1 dl vatten
- 3 msk balsamicovinäger
- 2 msk ljus japansk soja eller några droppar kinesisk
- salt och svartpeppar



1. Hacka lök och vitlök och fräs i en kastrull med smör.
2. Tillsätt rensad och grovhackad svamp.
3. Pudra över vetemjöl och arbeta in det.
4. Tillsätt mjölk lite i taget under omrörning samt grädde och vatten.
5. Låt sjuda i minst 10 minuter.
6. Smaka av med salt, peppar, balsamicovinäger samt lite soja.
7. Någon nypa socker kan också behövas.
8. Om du vill ha en slät soppa kan du mixa soppan i blender och passera genom en sil.