

# Soppa på torkad Trattkantarell

## Ingredienser 4 personer

- 12 gram torkade Trattkantareller
- En klick smör eller margarin
- 4 msk vetemjöl
- Ca 1 liter buljong från tärning
- 1 msk tomatpuré
- 1,5 dl grädde
- Ca 1msk roquefortost
- 1 tsk citronsaft
- Finhackad persilja till garnering

## Så här gör du

- Koka upp en knapp dl vatten. Dra ned på värmen, lägg i svampen och låt vattnet koka in. Tillsätt smöret innan det kokat helt torrt och låt svampen fräsa en stund. Tillsätt ev. mer smör. För lite smör kan göra att mjölet klumpar sig.
- Tillsätt vetemjölet och rör väl. Häll i buljongen, men bara lite i sänder. Rör hela tiden ordentligt
- Klicka i tomatpurén och roquefortosten.
- Låt allt puttra i ca.10 minuter.
- Tillsätt grädden och citronsaften.
- Strö persilja över och servera soppan het.

Bon appetit!

