

Johnny´s

Lyxigt goda soppa på blandade soppar från Wermlands Skogsförråd

Ingredienser 4 personer som förrätt

(dubbla mängden om soppan serveras som huvudrätt)

- 200 gram färska eller 18 gram torkade soppar + 3 dl vatten från Wermlands Skogsförråd
- 50 gram smör
- 2 finhackade schalottenlökar
- 6 dl god buljong t.ex. ox, höns, kalv eller grönsaksbuljong efter personlig smak
- 3 dl vispgrädde
- ½ dl vetemjöl + 1 dl vatten till redning
- salt och peppar efter smak
- 2 msk finhackad ruccolasallad

Så här gör du

Fräs färsk svamp i smör på medelvärme tills den fått fin ljust gyllene färg, ca 10-15 minuter. Torkad svamp får sjuda sakta i vatten och smör till vattnet avdunstat, fortsatt sedan fräsa till svampen är gyllene och väldoftande.

Sänk värmen och tillsätt den finhackade löken som får bli mjuk utan att ta färg.

Tillsätt buljong och grädde och låt soppan puttra på svag värme i minst 20-30 minuter.

Red av med mjölet som vispats ut i lite kall buljong och smaka av med, salt och peppar.

Variera gärna kryddningen efter eget tycke och smak med vit, svart eller rosépeppar. Låt soppan puttra ytterligare några minuter och tillsätt finhackad ruccola precis innan servering.

För den som vill ha en matigare soppa kan jag varmt rekommendera att servera den med bitar av kyckling, kokt rimmad oxbringa eller fläsklägg och tärnade rotfrukter som fått koka mjuka i soppan. Låt fantasin flöda och glöm inte att servera ett gott bröd till maten

Använd gärna receptet på soppan som bas till läckra såser

Sandsoppen mustiga smak passar bra i kombination med medeira, sherry och portvin. Tillsätt ett par matskedar när svampen är stekt och låt det koka in innan övriga ingredienser tillsätts.

Vill du ha en fyllig rödvinssås tillsätts tre dl gott vin och får koka in till hälften återstår.

Uteslut grädden och laga såsen på en god buljong som sedan reds med lite maizena eller får koka in och monteras med en rejäl klick smör.

Bon appetit!

