



Trattkantarellsoppa

Den godaste Du ätit

Receptet för 6 personer.

3 dl torkade trattkantareller (ca 2,5 L färska). 2-3 msk smör. 6 msk vetemjöl. 7 dl svampspad.

8 dl vatten. 2,5-3 tärningar grönsaksbuljong. 50 g riven ädelost 1,5 msk tomatpuré 3 dl crème fraiche 2 tsk pressad citron Finhackad persilja till dekoration vid serveringen

Oststänger (20-25 st) 150 g lagrad färskriven ost 1,5 dl vetemjöl

1 krm salt 100 g smör

2 msk iskallt vatten . Uppvispat ägg att pensla med

1. Grovkrossa svampen. Häll över rikligt med vatten så det täcker (minst en liter) låt svampen ligga i blöt minst en timme eller mer. Låt den rinna av i durkslag och spara vätskan. 2. Blanda vatten, buljongtärningar och 7 dl av svampvätskan i en stor kastrull. 3. Smält smöret i en

gryta och stek svampen på svag värme 5-10 min. Pudra över vetemjölet och rör om väl.

4. Smaksätt med ädelost och tomatpuré. Låt soppan koka 10 min. 5. Tillsätt crème fraiche och citronsaft. Kör gärna med mixerstav för att få bort alla klumpar. 6. Strö över persilja vid serveringen.

Oststänger

Tag undan 1/3 av den rivna osten. Mät upp mjölet i en bunke, lägg i skivat smör, resten av den rivna osten samt lite salt. Nyp ihop det hela med fingertopparna och tillsätt sist vattnet. Arbeta snabbt ihop degen och lägg den i en plastpåse i kylskåpet minst en timma. Kavla ut degen på bakplåtspapper till en 10 cm bred och 1/2 cm tjock kaka. Pensla med lätt uppvispat ägg och strö över den sparade osten. Skär eller sporra degen i centimeter breda remsor. Lyft över dessa på en bakplåtssklädd plåt. Grädda mitt i ugnen på 225 grader varm ugn tills de fått fin färg. Låt oststängerna svalna på plåten. Stängerna bör, om de inte äts upp på en gång, förvaras i en tät burk. De kan frysas, men kan inte förvaras mer än två veckor i frysen.

Dryck Sherry