Kantarellsuppe



Ingredienser

♥ 400 g kantareller
♥ 4 sjalottløk (se tips)
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 2 ss smør
♥ 1 liter kylling- eller grønnsakskraft (se tips)
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 dl hvitvin (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Pynt:
♥ frisk timian

Fremgangsmåte

Rens kantarellene godt for jord og skitt. Skjær av den nedre delen av stilken dersom den er skitten. Riv store kantareller i litt mindre biter. Sett til side noen pene, små kantareller som du kan bruke til pynt på suppen.

Hakk sjalottløk og hvitløk, og ha dette i en stekepanne med smør. La løken surre et par minutter på middels varme.

Ha kantarellene i pannen (unntatt de små som du skal bruke som pynt). La kantarellene steke sammen med løken i ca. 5 minutter.

Ha så alt innholdet i stekepannen over i en mellomstor kjele. Tilsett kylling- eller grønnsakskraft.

La dette småkoke uten lokk i ca. 20 minutter.

Bruk nå en stavmikser til å kjøre det hele sammen til en jevn og klumpfri suppe. Tilsett kremfløte og hvitvin og varm opp suppen i et par minutter. Smak til med kvernet salt og pepper.

Stek de små kantarellene i smør.

Fordel den varme suppen i skåler og pynt med små, smørstekte kantareller og litt frisk timian.

Tips

♥ I stedet for sjalottløk kan du bruke 1 stor, gul løk.

♥ Jeg foretrekker å bruke kyllingkraft eller kyllingfond (2 stk fond du chef à 28 g, kylling) som jeg blander ut med vann. Kyllingbuljong går fint å bruke i stedet. Ønsker du suppen vegetar, kan du gjerne bruke grønnsakskraft eller -buljong.

♥ Jeg liker veldig godt å bruke hvitvin i kantarellsuppen, og husk at alkoholen fordunster når du gir suppen et oppkok etter at vinen er tilsatt. I stedet for hvitvin kan du smake til suppen med 1 - 2 spiseskjeer hvitvinseddik.

♥ For en litt lettere suppe kan du bytte ut kremfløte med matfløte.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kantarellsuppe