



Recept!

reso.nu

Trattkantarellsoppa med jordärtskocka och syrlig lök

Len soppa med jordärtskocka och trattkantareller samt en fräsch lök

Ingredienser för 4 personer

1 dl	Rödvinsvinäger
1 dl	Socket
2 st	Strimlad rödlök
	Salt
	Svartpeppar
2-3 st	Jordärtskocka
6 dl	Kyckling eller veg buljong
2 dl	Grädde
2 dl	Trattkantareller
1 st	Finhackad lök
	Salt och vitpeppar

Så här gör du:

Blanda rödvinsvinäger och socker tills sockret har smält. Tillsätt lök och smaka av med salt och svartpeppar. Låt dra i en timme.

Skala jordärtskockorna och skär i bitar. Koka skockorna i buljong och grädde tills skockorna är mjuka, mixa till en slät soppa. Fräs svamp och lök och tillsätt soppa låt det sjuda en stund, smaka av med salt och vitpeppar.