



Svampsoppa med rökt fläsk och rosmarin

4 portioner

1 gul lök
1 vitlöksklyfta
400 g skogschampinjoner
2 + 1 msk smör
1 dl torrt vitt vin
8 dl vatten
2 höns- eller grönsaksbuljong-
tärningar
2 dl vispgrädde
1 msk färskpressad citronsaft
salt och nymald svartpeppar
150 g rökt sidfläsk i bit
2 msk grovhackad färsk
rosmarin

Tillbehör

½ surdegsbaguette
olivolja
flingsalt
basilikablad

1. Skala och finhacka lök och vitlök. Ansa och skär champinjoner i bitar.

2. Hetta upp en stekpanna med 2 msk smör. Fräs lök, vitlök och svamp på medelvärme i cirka 5 min, tills vätskan

kokat in. Rör hela tiden. Tillsätt vin, vatten, buljong och grädde. Koka upp och låt soppan sjuda under lock i cirka 10 min.

3. Smaka av soppan med citronsaft, salt och peppar.

4. Skär fläsket i tärningar. Knaperstek i resterande smör i en stekpanna. Vänd ned rosmarin och mal över lite svartpeppar.

5. Dela baguetten i bitar, ringla över olivolja, strö på flingsalt och garnera med basilikablad.

6. Håll upp soppan i varma tallrikar, toppa med fläsktärningarna och servera med brödet.

"Det finns få saker som är så goda som en vällagad svampsoppa. Men om du bara äter den rakt av kan det bli lite väl lent så det behövs helt enkelt något som bråkar till det lite. Jag blandar gärna i lite stekt fläsk för att få den där kontrasten som gör så mycket för helheten."

VÄND