

ca 1,3 liter

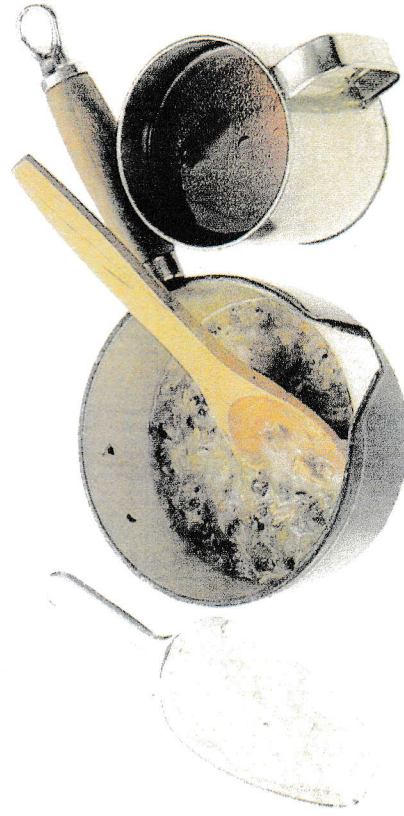
1 schalottenlök
1 1/2 dl finhackad
trumpetsvamp +
1 1/2 dl finhackade tratt-
kantareller eller mot-
svarande mängd
konserverad svamp

1-2 msk smör
2 msk vetemjöl
7 dl kraftig buljong
från älg- eller renben
(eller oxbuljong)
2 dl vispgrädde
2 dl mjölk

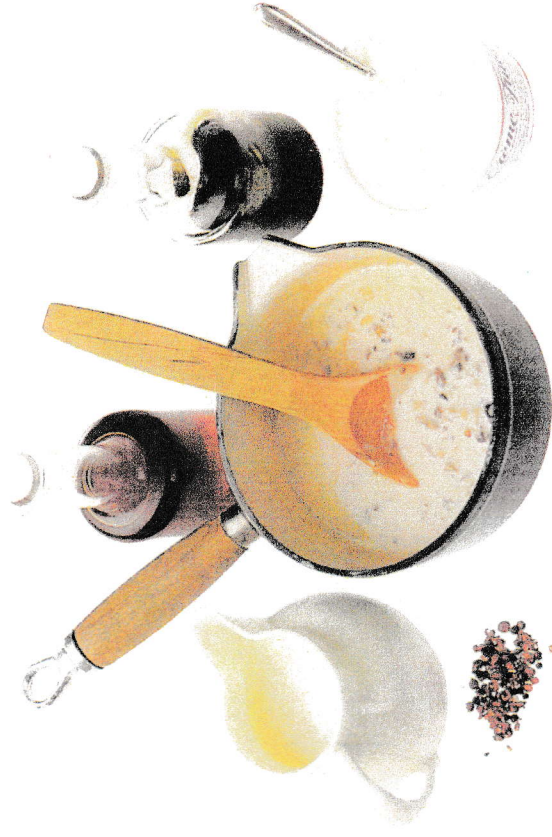
1 dl Crème Fraîche
1/2 msk soja
3 krossade rosé-
pepparkorn
3 msk madeira



• Skala och finhacka löken. Fräs löken och svampen i smör
en gryta.



• Strö över mjölet. Rör om. Späd med buljongen. Låt koka
å svag värme cirka 10 minuter.



3. Tillsätt grädden, mjölken, Crème Fraîche, sojan och
rosépeppar. Låt koka 5-10 minuter. Tillsätt madeiran.



4. Smaksätt eventuellt med salt och peppar.