

Soppa på trattkantareller

Ingredienser

300 g trattkantareller
smör
6 msk vetemjöl
1 l oxbuljong
2 1/4 dl vispgrädde
Sherry

Gör så här

Låt den förvållda svampen fräsa i smöret och strö över vetemjölet.
Späd med buljong, lite i taget och blanda sedan ner grädden. Låt
Soppan småputtra ca 20 minuter – en halvtimme. Smaka av med lite sherry.