

Champignonsuppe

Mandag 11.03 20113

Ingredienser

300 gr. champignon i skiver
1 hakket løg.
2 spsk. smør eller olie.
salt og peber
1-2 spsk. citronsaft
1¼ l suppe eller vand
2 æggeblommer.
2 spsk. høns eller grønsagsboullion
1 dl piskefløde.

Fremgangsmåde.

Svits det hakkede løg i fedtstoffet i en gryde. Må ikke brune.

Kom champignon i og lad dem snurre med i nogle minutter.

salt og peber. Kom citronsaft i.

Hæld suppen i og lad det koge ved svag varme under låg i 10 min.

Pisk æggeblommer og fløde sammen. Hæld lidt af den varme suppe heri.

Hæld det tilbage i gryden og bring det nær kogepunktet, mens der røres. Suppen må ikke koge efter æggene er tilsat, så kan den skille.

Smag suppen til og server den rygende varm, med en skive flutes