

# Svampesuppe m. østershatte

Mandag 14. marts 2016

**Fremgangsmåde.**

## **Ingredienser**

300 gr. blandede svampe  
100 gr. Østershatte  
2 skalotteløg  
1 spsk. hvedemel  
1 l. vand  
2 spsk. hønse boullion  
2 dl tør hvidvin  
1/2 tsk. reven muskatnød  
2 dl piskefløde 38%  
20 gr. Smør  
1 tsk. bordsalt  
1 tsk. peber  
2 spsk. frisk kørvel

Halver skalotteløgene og skær dem i tynde skiver, hvorefter de koges klare i smeltet smør.

Kom østershatte og svampe ned til løgene og sauter dem i 3 minutter under omrøring.

Varm vandet med boullionen

Drys hvedemel ved svampene og lad det stege godt igennem.

Hæld lidt efter lidt vandet på svampene under omrøring. Suppen skal røres helt glat inden næste portion vand hældes på.

Kom vinen i og kom lidt muskatnød i suppen. Smag til med salt og peber.

Rund herefter af med piskefløden

Lad suppen småkoge uden låg indtil den har den rette cremede konsistens. Vend til sidst ½ af den hakkede kørvel i og drys resten over lige før serveringen.

Server brød til