

Svampesuppe m. laks og krydderæble

Mandag 25. november 2013

Ingredienser

10 g smør
150 g rensede champignoner i kvarte
1 lille knust fed hvidløg
½ tsk. tørret timian eller lidt frisk timian
5 dl grønsagsbouillon
1 dl piskefløde
1 tsk. groft salt
laksefilet uden skind (ca. 250 g)
friskkværnet peber

1 æbler , fx jonagored
½ dl grofthakkede friske basilikumblade

Fremgangsmåde.

Smelt smørret i en tykbundet gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits champignon, hvidløg og timian i ca. 3 min. Kom svampeblanding, piskefløde og bouillon i en blender. Blend det ved hurtigste hastighed i ca. 15 sek. Kom blandingen tilbage i gryden sammen med vand, bouillon og salt. Bring suppen i kog under omrøring. Kog suppen ved jævn varme, i ca. 3 min. - rør af og til. Skær laksefileterne i tern og damp dem med lidt salt. Kom dem i suppen. Tilsæt friskkværnet peber og smag til. Skyl imens æblerne og del dem i kvarte. Skær æblerne i små tern og vend dem sammen med basilikum. Anret suppen i varme tallerkner og læg lidt krydderæble på. Server brød til