

# Svampesuppe m. østershatte

Mandag 29. januar 2024

## Ingredienser

300 gr. blandede svampe  
100 gr. Østershatte  
2 skalotteløg  
1 l. vand  
2 spsk. hønseboullion  
2 dl tør hvidvin  
1/2 tsk. reven muskatnød  
2½ dl piskefløde  
20 gr. Smør  
1 tsk. bordsalt  
1 tsk. peber  
2 spsk. frisk kørvel

## Fremgangsmåde.

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

Hæld vand og vin på svampene.

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. Brug evt. lidt jævner hvis suppen er for tynd.

Vend til sidst ½ af den hakkede kørvel i og drys resten over lige før serveringen.

Server brød til