

Svampsoppa med konjaksskum

Häll upp soppan till gästen och servera konjaksskummet vid bordet, effektivt och resultatet för soppan blir bäst!

4 portioner.

Ingredienser:

40 gr trattkantareller
300 gr skogschampinjoner
1 schalottenlök
2 vitlöksklyftor
6 dl vatten
2 grönsaksbuljongtärningar
4 dl grädde

Konjaksskum:

1 dl mjölk
1 msk konjak

Lägg trattkantarellerna i varmt vatten och låt ligga i 20 minuter. Hacka under tiden, champinjoner, schalottenlöken och vitlöken fint och stek på låg värme i kastrull i smör. Fräs trattkantarellerna med resten i 10 min. Häll på vatten och lägg i buljongen. Låt koka 10 min och mixa sedan med stavmixer tills den är slät. Häll i grädde och salta efter smak. Fyll ev på med mer vatten till önskad konsistens. Häll sedan konjaken och mjölken i en skål och vispa upp till ett skum. Detta görs precis innan soppan serveras så skummet är fluffigt. När man sedan serverar skummet så tar man en sked och lägger översta lagret på soppan. Mjölken som blir över håller man i soppan så den blir lite mindre varm om man så önskar!

Smaklig måltid!