

FESTSOPPA PÅ SANDSOPP, 4-6 pers

20 g torkad sandsopp blötläggs

1,5 msk smör

3 msk vetemjöl

12 dl liter vatten,

2 buljongtärningar (ev. 1 svamp+1 grönsaksbuljong)

1 msk tomatpure

30 g mosad ädelost

2-3 dl crème fraiche

ev. matlagningsgrädde

2 st schalottenlökar

1 st vitlöksklyfta

salt, peppar

persilja

ev. 1-2 msk pressad citron.

Finfördela svampen och lökarna i matberedare. Smält smöret och lägg i svampblandningen, strö över mjöl och rör om. Tillsätt vatten, koka upp och lägg i buljongtärningarna. Smaksätt med tomatpure och ädelost. Låt soppan puttra i 15-20 min. Tillsätt crème fraiche, grädde persilja och kryddor.

/ Gunvor Forsell