

# Shiitakesoppa från studiebesök

---

Buljong:

2 ripor, flådda och plockade  
1 msk Smör  
1 gul lök, i bitar  
1 morot, i bitar  
1 liten bit rotselleri  
3 stjälkar bladpersilja  
1 tsk vitpepparkorn  
½ tsk timjan  
1,2 l vatten

Monteringen:

(Bottenredning)  
2 dl Norrmejerier Vispgrädde  
1 dl crème fraîche  
salt, vitpeppar  
(Toppredning maizena)  
Konjak  
Shiitake ca 100-200g  
Kruspersilja

Skär ut brösten och spara till annat tillfälle.

Torka/rosta skroven i ugnen tillsammans med morot, rotsellerin och löken.

Skär eventuellt sedan bort kött från riporna, (går att använda till vilt paté osv eller mixa och sätta i soppan). I detta recept har jag bytt ut detta ripkött mot shiitake eftersom jag tyckte det blev godare och bättre så.

Sätt allt i en kastrull och låt koka på svag värme, reducera ner till ungefär hälften av vätskan är kvar, sila buljongen, salta efter smak.

Tillsätt cremefraiche och grädde.

Gör en klassisk bottenredning eller toppred på slutet med maizena.

Shiitaken bryns i smör innan den sätts i soppan.

Sista smaksättningen Konjak och garnera med lite hackad kruspersilja...

Lycka till!

Glöm inte detta är bara riktlinjer, laga soppan med kärlek och följ era intuitioner.

Ps. Funkar utmärkt med grönsaksbuljong som jag hade när ni var i berget.

Med vänlig hälsning, Josef