

FJÄLLIG BLÄCKSVAMPSOPPA

500gr fjällig bläcksvamp

20 gr smör

1hackad lök

1 ½ msk kinesisk soja

8 dl hönsbuljong

2 äggulor

2 dl gräddfil

Fräs löken i smöret i tjockbottnad gryta tills den blir klart genomskinlig

skär svampen tvärsöver och blanda i den

låt det fräsa ett par minuter, håll i hönsbuljongen och sojan

Lägg på lock och låt puttra 15 min

Värm under tiden upp soppskålen med kokande vatten

Vispa sedan upp äggulorna med gräddfilen i den uppvärmda skålen- vispa ner soppan lite i taget

/ Gunvor Forsell