
UTSTÄLLNINGSSOPPA

- Svamp, valfri sort, tillräcklig mängd. En liter skuren svamp ger en god soppa men om man har ont om svamp kan man ta mindre, har man gott om svamp blir det godare om man tar mer. Blandsvamp är jättegott.
- 1 liter vatten
- 1-1,5 buljongtärning
- 2-3 matskedar vetemjöl (eller mer beroende på hur tjock soppa man vill ha).
- 1 äggula
- 1 dl grädde
- Lite citronsaft

Gör så här:

Skär svampen i bitar och förkoka den. Dvs. låt den koka i sitt eget spad tills det kokat in.

Fräs svampen i smöret på svag värme en liten stund (5-20 min)

Tillsätt vatten och buljongtärning och låt koka minst en halv timme. Det skall koka så länge att det inte längre smakar buljongtärning om soppan. Det är inget i svampen som förstörs och det blir bara godare ju längre den kokar.

Rör ut mjölet i kallt vatten och red av soppan.

Smaksätt soppan genom att pressa i lite citronsaft. Smaka av eftersom så att inte citronen tar överhand.

Vispa ihop äggulan och grädden i en soppskål. Häll den kokheta soppan i soppskålen medan du vispar ordentligt. Nu får soppan inte koka mera. Då skär den sig.

Tyvärr lämpar den sig inte för frysning efter det att man tillsatt ägg. Den blir grymig och inte alls lika god. Men det brukar inte vara något problem eftersom det oftast inte blir något kvar!

Smaklig måltid!

Göran Lidén

