

CHAMPINJON- SOPPA

1kg skogschampinjoner
2 schalottenlökar
2 klyftor vitlök
En klick smör
1msk maizena
6dl mjölk
3dl grädde/mellangrädde
1dl vatten
3msk balsamicovinäger
2msk ljus soja
Salt och svartpeppar

Hacka lök och vitlök och fräs i en kastrull med smör. Tillsätt svampen, hackad. Pudra över

maizena och rör runt. Tillsätt mjölk, grädde och vatten. Låt sjuda i minst 10 minuter. Smaka av med salt, peppar, balsamicovinäger samt lite soja.

Om du vill ha en slät soppa kan du mixa soppan i blender och passera genom en sil.

