

# Champinjon- soppa

5 portioner 30 minuter

## Ingredienser

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

## Gör så här

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.

Servera med krutonger eller ett gott bröd vid sidan.

