

Cremet svampesuppe med fløde - opskrift

Om svampesuppe er en sommersuppe, det må være op til den enkelte at bedømme. Denne variant er i hvert fald både velegnet som hovedret, forret, natmad eller som en tapasret.



5 fra 1 stemme

Samlet tid: 40 minutter Sværhedsgrad: Nem Antal: 4 personer

Forfatter: [Sune Hansen](#)

Ingredienser

- 600 g svampe
- 25 g smør
- 1 skalotteløg
- 1 fed [hvidløg](#)
- 1 tsk. tørret timian eller et par kviste frisk timian
- ¾ dl sherry
- 1 l hønsebouillon
- 1 dl fløde
- 2 dl [mælk](#)
- Salt og peber

Sådan gør du

1. Rens svampene, og skær dem i grove stykker - gem lidt til pynt.
2. Smelt smørret, og lad det blive gyldent.
3. Tilsæt svampene, og svits, til de har taget farve.
4. Pil skalotteløg og hvidløg, og skær dem i grove stykker.
5. Tilsæt skalotteløg, hvidløg og timian, og lad det svitse med, til løgene er klare.

6. Tilsæt sherry, og lad det koge ned.
7. Tilsæt boullonen, og lad det hele simre i et kvarters tid, til løgene er helt bløde.
8. Tag timiankvistene op - hvis du har brugt frisk timian - og blend suppen.
9. Tilsæt fløde og mælk, og kog op.
10. Smag til med salt og peber.
11. Skær de svampe, du har gemt til pynt, i pæne stykker, eller lad dem være hele, hvis de er små, og svits dem på panden, til de har taget farve.
12. Anret, og pynt evt. med en dusk grønt - persille, basilikum eller timian - og de svitsede svampe.
13. Servér med lækkert brød. Det kan være hvidløgsbrød, grydebrød, blomkålsbrød eller flutes.

Denne opskrift er taget fra HurtigMums.dk, hvis opskriften bruges i offentlig sammenhæng, så husk venligst at indberet til CopyDan. Gælder kun virksomheder og offentlige institutioner.