



Cremet svampesuppe med ravioli

Svampesuppe med masser af smag og fylde - her i form af friske raviolier.

Ingredienser

4 personer

10 g smør

500 g rensede, blandede svampe fx østershatte, portobello og kantareller

3 finthakkede bananskalotteløg (ca. 200 g)

3 friske timiankviste - bladene heraf

1 tsk groft salt

friskkværnet peber

1½ dl hvidvin

5 dl kyllingebouillon

3 dl Karolines Køkken® Flødefraiche 30%

16 store raviolier med ost (ca. 400 g)

Pynt

enokisvampe

friske timiankviste

Tilbehør

240 g landbrød, evt. ristet



30 min

Fremgangsmåde:

Lad

smørret smelte i en stor gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Skær

de store svampe i mindre stykker og steg dem sammen med løg, timian, salt og

peber i ca. 3 min. ved kraftig varme - til væden er fordampet.

Tilsæt hvidvin og

kog i ca. 5 min. - til hvidvinen er kogt ind. Tilsæt bouillon og flødefraiche,

bring suppen i kog og smag til.

Kog raviolierne efter anvisning på pakken

og fordel dem i 4 dybe tallerkener. Hæld suppen over og pynt

med enoki svampe og

timiankviste. Server straks med brød.

Kilde: Karolines Køkken®

Produkter i opskriften



Karolines Køkken®
Flødefraiche
30% 300 ml

Energiindhold for hele retten: 11640 kJ,
Energifordeling: Fiber: 17,2 g, Protein: 16 %, Kulhydrat: 40 %, Fedt: 44 %