



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Svampsoppa med grönkålschips och getostgratinerat bröd

Svampsoppa

Skogschampinjoner 200 g
Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
● Vatten 2 dl
Mjölk 3 dl
Vispgrädd ½ dl
Grönsaksbuljong 1 påse
Japansk soja ½ msk
● Vitvinsvinäger 1 msk

Grönkålschips

Grönkål 100 g
● Bakplåtpapper 1 st
● Salt 1 krm

Getostgratinerat bröd

Chèvre 100 g
Surdegspavé 2 st
● Bakplåtpapper 1 st

Att ha hemma ●

Bakplåtpapper, Olivolja,
Salt, Smör, Svartpeppar,
Vatten, Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Svampsoppa:** Kvarta skogschampinjoner. Grovhacka gul lök och vitlök.
3. Hetta upp lite smör i en rymlig kastrull och fräs svamp, lök och vitlök ca 2 min. Tillsätt vatten, mjölk, vispgrädd och grönsaksbuljong. Låt koka upp och sjud ca 15 min.
4. **Grönkålschips:** Repa och strimla grönkål. Lägg på en plåt med bakplåtpapper och blanda med lite olivolja och salt. Rosta i nedre delen av ugnen ca 8 min, tills kålen blivit krispig. Passa noga så att den inte bränns.
5. **Getostgratinerat bröd:** Smula getost. Skiva surdegspavé och lägg på en plåt med bakplåtpapper. Strö osten över brödet och gratinera högt upp i ugnen ca 8 min, tills osten fått fin färg.
6. Ta soppan från värmen och mixa slätt. Smaka av med japansk soja, vitvinsvinäger och rikligt med nymald svartpeppar.
7. Toppa svampsoppan med grönkålschips. Servera med getostgratinerat bröd.