



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Soppsuppe toppet med smørstekte kantareller, sprø grønnkål og hasselnøtter

Soppsuppe

200 g aromasopp
1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 pakke steinsoppulver
1 pakke
grønnsaksbuljong
8 dl helmelk
🏠 1 ss soyasaus

Grønnkål og bagett

1 pakke hasselnøtter
100 g strimlet grønnkål
1 stk grove bagetter

Smørstekte kantareller

100 g kantareller
🏠 1 ts smør

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 150 grader varmluft.

2 **Soppsuppe:** Børst bort eventuelle jordrester fra soppen, og kutt dem i fire. Skrell og grovhakk løken og hvitløken. Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og stek soppen i omtrent 3 minutter, til den slipper litt vann. Ha i litt olje, og stek løken og hvitløken sammen med soppen i omtrent 5 minutter. Rør inn steinsoppulveret og grønnsaksbuljongen. Hell over melken, og kok opp under omrøring. La den småkoke på lav varme i omtrent 10 minutter.

3 **Grønnkål og bagett:** Grovhakk hasselnøttene. Fordel grønnkålen og hasselnøttene på et stekebrett med bakepapir, og bland inn litt olje, salt og pepper. Sett brettet med grønnkålen og nøttene midt i ovnen, og legg bagettene på en rist nederst i ovnen. Stek det hele i omtrent 10 minutter, eller til grønnkålen er sprø, og bagettene er gjennomvarme.

4 **Smørstekte kantareller:** Børst bort eventuelle jordrester fra soppen. Riv de største i mindre biter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme. Stek soppen i omtrent 3 minutter. Tilsett 1 ts smør, og stek videre i et lite minutt. Krydre med litt salt.

5 **Soppsuppe, fortsettelse:** Kjør suppen sammen med en stavmikser, til den blir jevn. Smak til med 1 ss soyasaus, pepper og eventuelt litt salt.

6 **Topping:** Skjær bagetten i skiver. Topp suppen med grønnkålen, hasselnøttene og kantarellene, og server bagetten til.