

Oppskrifter 25.9.2004 - Klubbmøte hos Jan Kåre

Traktkantarellsuppe

1 l ferske traktkantareller
2 ss smør
4 ss hvetemel
1 l buljong
1 ss tomatpuré
1 ss norzola-ost
1 ½ dl fløte
1 ts sitronsaft
Bladpersille

Skjær soppen i biter, fres den med smør i noen minutter. Strø over hvetemel, rør godt. Hell over den varme buljongen, litt om gangen. Rør hele tiden. Tilsett tomatpuré, hakket persille og ost. Småputre i 10 minutter. Tilsett fløten og sitronsaft, smak til og server.

Drikke

Manzanilla Pasada Pastrana