

Mustig svampsoppa toppad med madeira.

Prova att laga denna utsökta mustiga svampsoppa toppad med en liten skvätt Madeira!



4 PORTIONER



30 MIN

Svamp

Soppa

Mustig svampsoppa

Ingredienser:

2 schalottenlökar
1 vitlöksklyfta
1 msk smör
2 liter färsk svamp (3 dl torkad), jag använde trattkantarell
1 liter grönsaksbuljong
3 dl grädde
1/4 dl Madeira
salt & svartpeppar

Gör så här:

1. Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs mjukt i en klick smör.
2. Använder du färsk svamp, stek dom för sig tills all vätska kokat bort. Ha sedan i dom i lökfräset. Torkad svamp kan du smula i direkt.
3. Slå på grönsaksbuljong och grädde. Låt allt koka upp och låt koka på

medelvärme i cirka 15 minuter.

4. Tag av från plattan och låt svalna något. Mixa sedan soppan helt slät.

5. Smaka av med Madeira, salt och svartpeppar. Låt soppan koka ytterligare några minuter. Servera soppan varm med ett gott bröd till.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

J.H. Goncalves & C. Sercial 5YO Madeira

Systembolagsnummer: 7805

109,00 kr

Till soppan rekommenderas ett glas madeira av denna sort.

Vinet har en stor härlig doft av karamelliserade nötter och torkade frukter som aprikos och russin. Smaken är eldig och intensiv med viss sötma, bra syra och härlig fyllighet. Lång och god eftersmak med rostade nötter och torkad frukt. Kul och väldigt användbart vin.

Se också



Vinet Madeira förtjänar en renässans.

Madeira är ett av våra mest underskattade viner och förtjänar en renässans.

Vinexpert Mats Claësson lär dig mer om vinet som en gång fanns på varje bord.

[Läs mer](#)



En glömd dryck som passar till ost, choklad, i matlagning och drinkar.

Starkvin är en bortglömd skatt som passar till så mycket. Här får du nio skäl till varför man bör ha minst en flaska Vintry's hemma.

[Läs mer](#)

Utskrift