



## Karljohan och trattkantarellsoppa

Ingredienser 6 förrättpportioner

---

1 msk	rapolja
2 st	schalottenlökar, små
2 dl	karljohanssvampar, torkade, blötlägg minst 30 min
5 dl	grädde
3 dl	mjök
1 msk	konc vilt- och kantarellfond, färdig på flaska
2 msk	maizena majsstärkelse, för såsredning
2 dl	vitt vin
	salt och peppar, smaka av
150 g	sidfläsk fint tärnad
2 dl	trattkantareller, färska
	smör
	vattenkrasse, till garnering

### Tillagning

---

1. Krama ur Karl-Johan svampen efter blötläggningen, skölj en gång. Finhacka löken och låt brynas lite med oljan, lägg i den urkramade svampen. Rör om och häll i grädden. Låt soppan sjuda i 15 minuter, rör om då och då.
2. Knaperstek sidfläsket och låt rinna av på hushållspapper.
3. Fräs upp trattkantarellerna med lite smör, salta och peppra och ställ undan.
4. Häll mjök och fond i soppan. Låt sjuda upp, red med maizena, häll i vinet och låt sjuda i 3–4 minuter, smaka av med salt och peppar.
5. Häll upp i muggar (håller värmen längre om du dessutom sköljt dem i hett vatten innan) strö över trattisar, sidfläsk och krasse.