



Foto: Lars Paulsson

Parmesansoppa med svamp och spenat

Ingredienser 4 personer

250 g	frost bladspenat
200 g	färsk svamp
2 msk	smör
2 st	vitlösklyftor, pressade
0,5 dl	vetemjöl
1 l	mjök
2 dl	parmesanost, riven
1,5 tsk	salt
2 krm	svartpeppar

Tillbehör

bröd

Tillagning

En soppa med svamp och spenat som passar mitt emellan höst och vår. Inspirationen kommer från "ängamat", som inte innehåller någon buljong.

1. Tina djupfrost spenat, krama ur överflödigt vatten och skär den i grova bitar.
2. Skiva och fräs svampen i smör i en kastrull. Tillsätt spenat och vitlök. Salta och peppra.
3. Blanda ner mjölet och späd med mjök under omrörning. Låt soppan sjuda 5 minuter. Rör i ost och smaka av med salt och peppar.
4. Servera med bröd