

Svampesuppe rørhatte.



Hansens opskrifter

Ingredienser:

- 1.5 l. rensede rørhatte
- 1 porre
- 50 g. smør
- 30 g. hvedemel
- 1 l. høsekødssuppe
- 1 dl. fløde
- 250 g. bacon i tern

Fremgangsmåde:

Kog svampene tørt til svampenes væskeindhold er kogt væk.
Finsnit porren og brun dem sammen med svampene og smørret.
Strø mel over og hæld suppe ved lidt efter lidt sammen med halvdelen af fløden.
Kog blandingen i 15 minutter.
Tilsæt resten af fløden og smag til med salt og peber.

Rist baconternene sprøde.

Server suppen med godt brød og drys med bacontern efter behag

Tips:

Champignon kan bruges som fyldsvamp
hvis der ikke er nok vilde svampe.

