

## Krämig champinjonsoppa, - 2 personer

225 gram champinjoner  
½ gul lök  
smör  
2,5 dl vatten  
½ svampbuljongtärning  
2,5 dl matlagningsgrädde  
salt  
svartpeppar  
½ msk persilja

**Här kommer då mina ändringar** – Jag använde ungefär 300 gram champinjoner, jag använde inget vatten utan 5 dl matlagningsgrädde, istället för svampbuljongtärning använde jag kantarellfond motsvarande 1 buljongtärning. Jag kryddade även med lite heta nätter, det är sant. En krydda bestående av dragon, persilja, vitlök och vitpeppar.

### Tillagning

Tag fram en stor kastrull. Lägg undan ca 5 champinjoner till senare. Hacka de övriga champinjonerna och löken fint och fräs några minuter i smör. Tillsätt vattnet, buljongtärningen och grädde. Låt koka i 10-15 minuter. Mixa soppan med en stavmixer eller i en matberedare och smaka av med salt och peppar. Skiva upp de resterande champinjonerna och stek dem hastigt i smör. Garnera med hackad persilja.

- Receptet hittade jag på [tasteline.com](http://tasteline.com)