

# VECKANS FAVORITER

## CHAMPINJONER X 2

Recept: Köket.se

### GREKISKA CHAMPINJONER INGREDIENSER

200 g champinjon, delade  
eller skivade

4 msk persilja, hackad

#### Lag:

4 dl vatten

0,5 dl olivolja

0,5 citron, pressad

0,5 gul lök, hackad

1 tsk timjan

10 svartpepparkorn

2 msk bladselleri, finskuren

3 klyftor vitlök, hackade

salt

### GÖR SÅ HÄR:

Blanda lagen och låt den  
koka 10 min. Lägg i  
svampen och låt den sjuda  
sakta ca 8 min. Ta  
kastrullen av värmen och  
låt kallna.

Lägg upp svampen, slå på  
av lagen och strö på  
persilja.

### CHAMPINJONSOPPA INGREDIENSER

1 l champinjon

4 portabellosvampar

2 gula lökar

2 morötter

2 stjälkar stjälselleri

4 klyftor vitlök

8 dl grönsaksbuljong

1 dl vin vitt eller rött

2 msk olivolja

6 msk smör

3 dl matlagingsgräddesalt

salt

peppar

#### Topping

Små lökar

2 msk smör

olivolja

parmesanost

salt

peppar

gräslök

### GÖR SÅ HÄR:

Hacka lök, vitlök, morot  
och selleri smått. Bryt  
svampen i mindre bitar.  
Ta en stor kastrull och sätt  
på hög värme. Tillsätt olja  
och 3 msk smör.

Stek lök, vitlök, morot och  
selleri i 2 minuter. Tillsätt  
sedan all svamp och låt det  
steka i ca 5 minuter eller  
tills svampen har släppt  
vätska. Salta och peppra.  
Tillsätt vinet och låt det  
koka in. Tillsätt sedan  
grönsaksbuljong och låt det  
koka upp. Koka i 5 minuter  
till. Ta kastrullen från  
värmen och mixa den slät  
med en stavmixer. Tillsätt  
grädden samtidigt.  
Sätt tillbaka soppan på  
plattan och håll varm.  
Hacka gräslöken.  
Dela smålöken i fyra delar  
och stek den sedan på hög  
värme tills de är mjuka.  
Tillsätt resterande smör till  
soppan, mixa kanske en  
gång till och håll upp i  
skålar.

Toppa med stekt smålök,  
gräslök och parmesan eller  
annan ost. Ringla över  
olivolja, salta och peppra  
och servera med gott bröd!  
**MATKOOPERATIVET  
HELSINGBORG**