



DA STÅR HØSTEN FOR TUR

Mye godt i vente! Fantastisk lam, mye godt vilt, bær og noe som jeg er veldig glad i – nemlig sopp. En kan selvsagt kjøpe i butikken, men nyplukket sopp fra skogen er helt fantastisk. Er du ikke kyndig selv, prøv å alliere deg med noen som kan det, fordi det finnes mange sopper som ikke skal spises.



- Geir André Sjursen, Gastronom Catering

KREMET SOPPSUPPE Til 6 personer

40 gram smør	7 dl kyllingkraft/ event. buljong
40 gram hvetemel	3 dl matfløte
3-4 sjalottløk	1 dl lett pisket kremfløte
1 fedd hvitløk	
ca 400 gram sopp - helst vill sopp (da gjerne kantarell og steinsopp)	

Soppsuppe kan lages på mange måter. Dette er en enkel oppskrift. Får en ikke tak i vill sopp, kan en event. bruke noe sopp kjøpt i butikk og supplere med litt tørket sopp.

Start med å rense soppen med en børste. Deretter smelter en smøret, men skal ikke bli brunt. Fres den finhakkede løken i smøret, litt av soppen og alle stilkene på soppen. Når løken er gyllen tilsett hvetemelet. Rør godt. Tilsett deretter kyllingkraften. La det småkoke i ca 1 time. Resten av soppen kuttes i passe biter og freses i en panne.

Suppen smakes til med salt og pepper – sil suppen. Rør/visp den lettpiskede kremfløten i suppen rett før servering. Fordel den stekte soppen i suppeskåler, og hell den varme suppen over. Pynt gjerne med litt finsnittet persille og topp suppen med noen gode dråper olivenolje eller god trøffelolje fra Italia.

Server godt hjemmelaget focaccia til. God appetitt!!

Vinanbefaling

Her er det flere muligheter. Enten rødvin fra Piemonte- Nord i Italia eller hvitvin fra Burgund fra Frankrike. Jeg foretrekker rødvin og vil anbefale en fantastisk produsent som jeg har besøkt flere ganger, senest nå i sommer. Vinprodusenten heter Pellisero og vinmonopolet fører flere av hans viner. Til denne rett anbefaler jeg en av hans topp viner:

Barbaresco Tulin 2004.
Bestillingsnummer: 45642



Geir André Sjursen – gastronomcatering.no