

Svampsoppa med knaperstekt bacon och popcorn

Total tid **30 Min.** 5 Min. Tid för förberedelse **25 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

1.543 kJ / 369 kcal

Fett: **30,2 g** Protein: **10,2 g**

Kolhydrater: **16,3 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

150 g	boletes (eller kantareller) / champinjoner
0,5	lök
2	vitlösklyftor
30 g	smör
700 ml	grönsaksbuljong
0,25 tsk	gurkmeja
0,25 tsk	peppar
1 msk	gräddfil
1 tsk	pepparot
2 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>

Till servering

50 g	skivor rökt bacon
20 g	popcorn
1 msk	färsk persilja
1 msk	färsk dill
1 msk	hackad jalapeno chili peppar

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Rensa och skiva svampen. Fräs svampen i smör i en kastrull tillsammans med löken och finhackad vitlök. Häll i fond, krydda med gurkmeja och peppar och koka i 20 minuter. Blanda gräddfilen med pepparrot och Kikkoman sojasås. Lägg i soppan och koka ytterligare 1-2 minuter.

Steg 2

Stek eller grilla baconskivorna tills de är gyllenbruna och knapriga.

Steg 3

Servera soppan med baconskivor, popcorn, persilja, dill och jalapenopeppar.