

Svampsoppa

Total tid **30 Min.** **30 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):
637 kJ / 152 kcal

Fett: **10,9 g** Protein: **5 g**
Kolhydrater: **4,9 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

150 g	lök
1 tsk	olja
200 g	av 3 till 4 olika sorters svamp (champinjoner, ostronskivling, ekmussling (shiitake) etc)
20 g	bacon eller sidfläsk
800 ml	hönsbuljong
4 tsk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
1 tsk	strösocker
60 g	gräddfil eller crème fraîche
7,5	stjälkar gräslök

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skala och skär löken i tunna skivor. Hetta upp olja i en panna och bryn löken vackert gulbrun. Rensa och skär all svamp i tunna skivor på ca 3 mm. Grovhacka och bryn hastigt bacon/sidfläsk i en kastrull med olja. Tillsätt svampen och fortsätt steka. Tillsätt hönsbuljongen och den brynta löken och låt koka upp. Smaksätt sedan med naturligt bryggd sojasås och socker. Häll soppan i soppskålar eller -tallrikar, klicka på en matsked gräddfil / crème fraîche och garnera med gräslök.