

Vin till kantarellsoppa

Vitt, torrt och friskt vin från Loire, Frankrike till kantarellsoppa är veckans hit. En klockren kombination mellan vin och mat helt enkelt.

Soppan är mycket lättlagad och tar verkligen ingen tid alls att fixa. Smaken är lätt syrlig (vin i soppan) varför det vita, torra och friska vinet gör sig utmärkt i kombinationen.

Familjens tonåring föreslog att soppan lika gärna skulle kunna passa som sås. Ett positivt omdöme bestämde vi oss för.

Vin till kantarellsoppa

Domaine de Bournaire 2016 (5799). EKO

Frankrike, 119 kr

Betyg: 5

Torr, frisk smak och på tungan finns en lätt livlighet, snarare än sprits. Smaken är grönfruktig av mogna äpplen och päron och det finns drag av citrus plus en tydlig mineralton. Eftersmaken är lång och vinet fungerar utmärkt som fördrink på festen, till skaldjur eller vegobiffar med fransk senap eller som här, till den gräddiga svampsoppan.

RECEPT | Kantarellsoppa, 4 portioner



2 l kantareller (2 l motsvarar ca 600 g)

3 schalottenlökar

2 msk smör eller margarin

3 dl vitt vin
5 dl vispgrädde
1 l grönsaksbuljong (vatten och buljongtärning eller fond)
1 dl hackad persilja
salt och peppar

I originalreceptet används kycklingbuljong. Vi har lagat med grönsaksbuljong och det blev mycket bra (gott!).

Gör så här

1. Skala och hacka löken.
2. Låt vätskan koka in i svampen. Öka värmen och lägg i smöret. Fräs ett tag, lägg sedan i löken. Låt löken bli mjuk. Häll på vin och låt koka in något.
3. Blanda ner grädde och buljong. Låt koka ca 5 minuter.
4. Mixa soppan slät tillsammans med persiljan. Smaka av med salt och peppar.

Recept från ICA, bild egen.

Fler recept hittar du på Vinbanken.se