**EKSEMPEL PÅ SVAMPESUPPE.**

500g blandede svampe, 20g smør, 3 skalotteløg, 1spsk soya, 8dl hønsebouillon, 2 æggeblommer og 2dl creme fraiche.

Skær de istandgjorte svampe i mindre stykker. Smelt smørret i en gryde. Hak løgene og kog dem klare i smørret over svag varme. Hæld svampene i gryden og svits dem over middelstærk varme et par minutter. Tilsæt soya og bouillon, og lad suppen koge under låg ved svag varme ca. 10 minutter. Pisk æggeblommerne med creme fraiche i en godt forvarmet suppeterrin og hæld den kogende suppe i terrinen under piskningen (lidt ad gangen). Server suppen med nyristede franskbrødsterninger eller lun flutes. Til 4 personer.

**KANTARELBOUILLON**

250g kantareller, 1-2 skalotteløg, 1-2 fed hvidløg, 1 skærme krondild,

1 l hønsebouillon, 2 spsk fintreven ingefær, smør, citronsaft, rørsukker, havsalt samt friskkværnet peber.

Klargør kantarellerne og hak skalotte- og hvidløg fint. Sauter begge i lidt smør. Sauter dildskærmene med. Kom kantarellerne i og sauter videre. Krydr med salt og peber. Kom hønsebouillon i, kog op og skum evt. Fisk krondillen op og pres den revne ingefær mellem et par skeer og gem saften. Smag til med rørsukker, ingefærsaft og salt og peber. Server med kuvertbrød eller evt. ristet brød.

Rækker til 4 personer.

GOD APPETIT.