

Kantarellsoppa med kantarellpastej

Recept I Simons panna

300g färska kantareller
3 dl grädde
5 dl mjölk
timjan
2 klyftor vitlök
1 st sharlottenlök
3 msk sherryvinäger
1 dl vittvin
äggulor

Rensa kantarellerna, plocka ut fina små till garnering.

Stek på resten med löken, tillsätt 3 msk sherryvinäger låt koka in.

Tillsätt grädde och mjölk koka in 2 min.

Mixa allt samman i en krukmixer till kantarellpure.

Ta hälften av puren och tillsätt en äggula per dl pure, baka av i formar under plastfilm på 100 grader.ca 15 min. låt sätta sig i kyl, värm på innan servering försiktigt i ugn 100grader

Soppa:

Ta den andra delen av kantarellpuren och tillsätt 1 dl vittvin och späd med mjölk alt grädde till rätt konsistens, inte för tjock soppa.

Koka upp och skumma med stavmixer smaka av med salt och peppar.

Fräs dom fina kantarellerna i stekpanna och servera ovanför pastejen samt den skummiga soppan runt om kring.