Champignonsuppe med kødboller

20 pers.:

**Først:**

50 g tørrede Karl Johan svampe

**Derefter:**

10 skiver bacon i tern

125 g smør

5 store skalotteløg

1,25 kg champignons

2½ tsk. timian

5 spsk. mel

2½ liter hønsebouillon

**Til sidst:**

2½ dl piskefløde

1 kg kødboller

Salt og peber

**Tidsforbrug: ca. 3/4 time**

**Først:**

De tørrede Karl Johan svampe sættes i blød i lidt vand i ½ til 1 time.

**Derefter:**

Baconskiverne befries for svær og brusk, skæres i tern og svitses kort i smørret.

Skalotteløget renses, hakkes fint og svitses sammen med bacon, uden at det tager farve.

Champignonerne renses og skæres i grove tern, og kommes sammen med timian ned til bacon og løg, indtil det meste af væden er fordampet.

De tørrede Karl Johan svampe drænes, snittes fint og tilsættes.

Melet tilsættes og svinges rundt, så alt melet er opsuget af smørret, herefter tilsættes hønsebouillon og iblødsætningsvandet fra Karl Johan svampene, og suppen koger godt igennem i et par minutter under omrøring.

**Til sidst:**

Piskefløden og kødboller tilsættes, og suppen smages til med salt og peber, og koges i endnu et par minutter, hvorefter suppen serveres med et glas hvidvin.



 Bon Appétit Le Chef