

SVAMPESUPPE MED BUTTERDEJSLÅG

4 personer

25 g smør
3 spsk. finthakket chalotteløg
450 g champignoner i skiver
200 g østershatte i strimler
1 liter grønsagsbouillon (terning + vand)
1½ dl piskefløde
3 spsk. hvedemel
1 tsk. groft salt
Friskkværnet peber
4 plader optøet frossen butterdej

Pensling

1 sammenpisket æg

Kom smørret i en gryde og smelt det ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løg, champignon og østershatte i ca. 5 min. og tilsæt grønsagsbouillon. Rør piskefløde og hvedemel til en jævning. Bring suppen i kog og tilsæt jævningen under omrøring. Kog suppen ved jævn varme og under låg i ca. 5 min. Smag til med salt og peber. Hæld ca. 1 liter af svampesuppen i 4 ovnfaste portionsskåle (a 4½ dl - ca. 10 cm i diameter øverst). Rul butterdejspladerne til 4 firkanter (ca. 18 x 18 cm). Pensl skålenes kanter med æg. Læg butterdejspladerne over som låg og tryk kanterne let og bag retten midt i ovnen i ca. 15 min. ved 225°.

Ved serveringen: Sæt suppeskålene på 4 portionstallerkener og server resten af suppen i en stor skål ved siden af.

