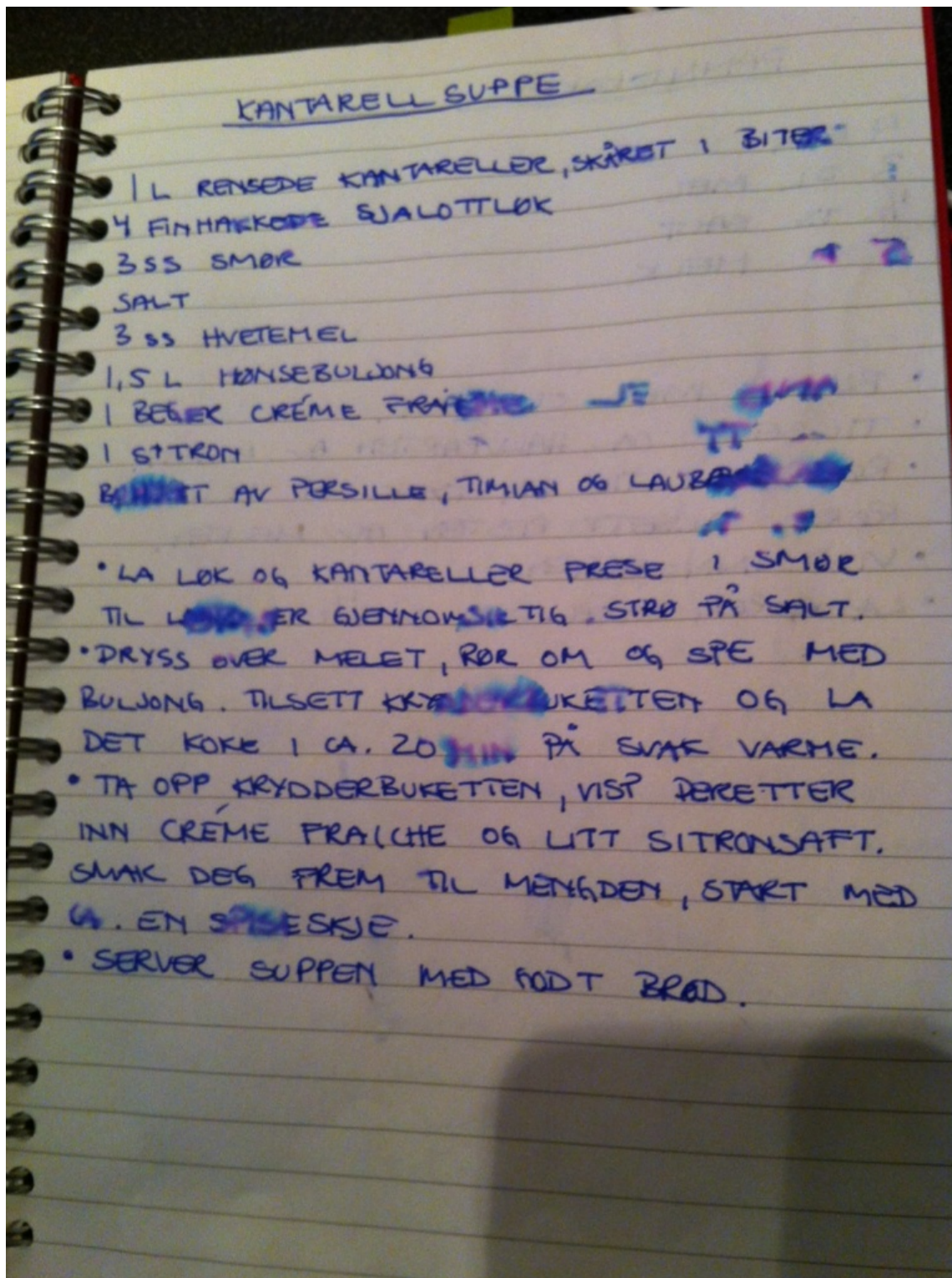


Carstens kantarellsuppe (og litt om krig og fred og sånn)

Jeg er lærer i 2.klasse. I dag snakket vi om kroppen, nærmere bestemt lungene, og da gikk samtalen fort over i røyking. Og derfor var veien kort til narkotika, tornadoer, fulle mennesker på danskebåten, hvorfor finnes det kidnappere, hvor kommer menneskene fra, hvorfor blir man slem av å ha mye penger, og slik gikk den timen. En fin og nyttig (og IKKE helt som planlagt) økt med mange kompliserte temaer og ting barn er redde for. Jeg har en veldig fin jobb, men den er, som livet, ikke alltid enkel. Men suppen jeg lagde i går er lett å lage og smaker veldig godt. Jeg har fått oppskriften fra Carsten – superhobbykokk, som er gift med min gode kollega Christine.



Når en oppskrift ser sånn ut, vet du at den må være bra.

Kantarellsuppe:

1 liter rensed kantarell i biter

4 finhakkede sjalottløk

3 ss smør

salt

3 ss hvetemel

ca 1,5 liter høsebuljong

1 beger creme fraishe

1 sitron

1 bouquet garni (tørket timian, oregano og laubærblad i bunt)

Stek sopp og løk til løken er blank.



Strø over salt og dryss over mel. Rør om og spe med buljong.

Tilsett krydderbuketten og la koke på svak varme i ca 20 minutter. Ta opp krydderbukett og tilsett creme fraiche. Smak til med sitron. Jeg kjørte suppen med stavmikser og serverte med stekt kantarell og litt god olivenolje.

