

Min Svampesuppe

500 g Blandede svampe eller mindre hvis du syntes. Gerne flere forskellige

1 pk. bacon

2 spsk. estragon

1/2 l. piskefløde

lidt mælk

2 spsk. mel

2 spsk. smør

salt/peber



Skær bacon i små tern og svits dem i en gryde. Tag dem op og kom svampene i gryden. Kog alt vandet fra svampene ud. Kom bacon i. Hæld lidt af fløden i og kog den op. Hæld resten i. Lav en lille smørbole af mel og smør og kom den i under omrøring. Spæd evt. til med lidt mælk hvis den bliver for tyk. Krydder med estragon, salt og peber. Serveres varm med flutes.