

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök plant-based balls

250 til 300 g blandede svampe (såsom kantareller, kastanjesvampe, knapsvampe)

1 lille gulerod

1/4 fennikel pære

1 lille løg

1000 ml grøntsagsfond (fra 2 bouillonterninger)

150 til 200 ml (vegansk) creme

et par kviste timian (til pynt)

olivenolie til stegning

## MADLAVNINGSTIPS

### Serveringstip

Denne suppe smager endnu bedre serveret med varmt brød.



2 SERVERING



20 MIN



LET

Hvis du føler dig nede på grund af det kolde og regnfulde vejr, vil denne svampesuppe med Hälsans Kök plantebaserede boller helt sikkert booste dit humør!

## TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

### 1. Rens, skær og svits grøntsagerne

Rens grøntsagerne. Skær derefter gulerod, fennikel og løg i små stykker. Svits grøntsagsblandingen i olien, indtil løget er gennemsigtigt. Hak svampene groft, og tilsæt dem i gryden med de andre grøntsager.

### 2. Tilsæt bouillonblandingen og bring i kog

Når svampene er bløde tilsættes bouillon opløst i vand og bring suppen i kog. Efter et par minutter tilsættes fløden, som røres rundt og derefter bringes i kog igen. Tilsæt eventuelt lidt salt og peber efter præference.

### 3. Steg Hälsans Kök Plant-based balls

Steg Hälsans Kök Plant-based balls på alle sider i en lille smule olie, indtil de er lysebrune og del dem i suppeskåle eller -tallerkener.

### 4. Hæld suppen over kuglerne

Hæld suppen med svampe på kuglerne og pynt med timian.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)