

Rørhattesuppe, legeret

300 g rørhatte (evt. stokke)

1 stor pøen rørhat uden stok

1 løg

20 g smør

¼ l hønse/grøntsagsbouillon

2 ½ dl mælk

2 æggeblommer

Salt,

Revet muskatnød

2 spsk friskhakket persille

Hak de istandgjorte svampe (stokke) og skær den rensede hat i tynde skiver. Hak det pillede løg. Varm smørret i en gryde og kog løget klart heri over svag varme. Tilsæt de hakkede svampe (stokke) og svits dem over middelstærk varme i ca. 10 min. Rør af og til i gryden. Hæld bouillonon ved, bring den i kog og kog over svag varme i 3 min. Purer suppen (let i en blender) og varm den op til kogepunktet igen. Tag 2 spiseskefulde af mælken fra og hæld resten i suppen sammen med svampeskiverne. Bring den i kog. Rør æggeblommer med de 2 skefulde mælk, rør lidt varm suppe i og hæld det hele tilbage i suppen, mens der røres. Varm forsigtigt op, uden at suppen kommer i kog, smag til med salt og muskatnød og server med et drys persille i hver tallerken.