



## Hønsbouillon med svampe og forårsløg

Gode, friske svampe er alfa og omega i denne uhyre simple suppe.



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Jan – Dec



Lav på gluten



Lav på laktose

# Ingredienser

4 pers.

1 liter hønse bouillon

300 g. blandede svampe, f.eks. Champignon, kejserhatte, østershatte

3-4 stk forårsløg

Salt og peber

*Opskriften er venligst udlånt af Tvedemose*

# Tilberedning

- 1 Skær svampene i tynde skiver og put dem i en gryde. Hæld hønsebouillon i og bring det hele i kog. Skru ned på lavt blus og lad det små simre.
- 2 Skyl forårsløgene grundigt, skær dem i fine skiver og put dem i boullonen.
- 3 Boullonen bringes i kog og smag til med salt og peber

