



Trattkantarell



Toppig giftspindling

Om du hittar en trattkantarell kan du vara säker på att hitta fler. I mossan gömmer sig ofta hela kolonier. Det gäller att titta noga och trampa försiktigt.

Trattkantarellen förekommer långt in på hösten och kallas därför även höstkantarell. Det är en lækker matsvamp som med fördel kan utgöra krydda i grytor och såser.

Hatten är tunn och trattformad med en gulbrun eller brunsvart ovansida. Hattens undersida har grenade åsar som kan variera i färg, från gult till grått. Den ihåliga foten är brun eller brun-gul.

Trots att inga giftsvampar i Sverige liknar trattkantarell finns det rapporter om människor som förväxlat den med toppig giftspindling. Det är en dödligt giftig svamp som växer i miljöer som liknar trattkantarellens, men där slutar likheten.

Läcker trattkantarellsoppa; 1 liter grovhackade trattkantareller (2 dl torkade)

1 gul lök

2 msk smör

5 dl vatten

2 dl mjölk

2 dl vispgrädde

2 tärningar grönsaksbuljong

Salt, citronpeppar, rosépeppar och 1 dl crème fraiche

Topping: 1,5 dl vispgrädde
3 dl västerbottenost eller annan smakrik ost.

Rensa och grovhacka de färska trattkantarellerna.
Använder du torkade så blötlägg dem i 30 min.
Grovhacka löken och stek den i hälften av smöret. Ta
upp löken och lägg i trattkantarellerna. Låt vattnet koka
bort, lägg därefter i resten av smöret och stek
trattkantarellerna i ytterligare ca 5 minuter. Lägg åter i
löken. Slå vatten, mjölk och grädde över svamp och lök
och tillsätt buljongen. Krydda med salt, citronpeppar
och rosépeppar. Smaka av. Koka under lock ca 15
minuter.

Vispa grädden, finriv osten och blanda ihop. När
soppan kokt färdigt, tillsätt crème fraichen och smaka
av. Slå upp i skålar och klicka ostgrädde på toppen.