**Soppstuing med løk og parmesan**

Soppstuing er tilbehøret som nesten passer til alt. Her bruker jeg også «En tur i skogen» som er Toms matprats eget skogsoppkrydder, men du kan gjerne bare bruke salt og pepper om du ønsker.

**Du trenger**

(Til 2 personer)

200 gram champignon eller annen sopp

0.5 stk rødløk

2 vårløk

Smør/olje til steking

1 ts «En tur i skogen»

1 dl kremfløte

Salt etter smak

10-15 gram revet parmesan

Litt friske urter som for eksempel timian, persille eller gressløk

**Slik gjør du**

Kutt opp sopp og grønnsaker

Smelt smør i en panne og fres sopp og grønnsaker. Krydre med soppkrydder og litt salt

Ha i fløte og la blandingen koke inn et par minutter

Tilsett parmesan

Topp med friske urter ved servering