

Murkelsoppa.

Blanchera murklorna noga minst 3 gånger för att få bort giftet i dem.

Grovhacka murklorna och skölj noga för att få bort det fina gruset som kan finnas i svampen.

Fräs murklorna med lite finhackad lök, strö på lagom mängd vetemjöl och blanda noga. Slå på en god grönsaksbuljong och grädde. Avsluta med att smaka av med salt och peppar.

Servera rykande varm med en toast Melba.