



Μανιταρόσουπα βελούδινη & τυρένια

Μερίδες: 4 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 35 λεπτά

Υλικά για την σούπα

- 30 γρ. αποξηραμένα μανιτάρια δάσους
- 1 ½ λίτρο καυτό νερό
- 1 κρεμμύδι λευκό, ψιλοκομμένο
- 1 πράσο, σε λεπτές φέτες
- 300 γρ. λευκά μανιτάρια, σε φέτες
- 400 γρ. μανιτάρια Portobello ή Brown, σε φέτες
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 4 κ.σ. ρύζι τύπου Καρολίνα
- 2-3 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι
- [70 γρ. Γραβιέρα Αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ, τριμμένη](#)
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα

- [200 γρ. γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό Κλασικό 2%](#)
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- [4 κ.σ. Γραβιέρα Αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ, τριμμένη](#)
- 2-3 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι

Εκτέλεση

1) Βάζουμε σε μπολ τα αποξηραμένα μανιτάρια και τα περιχύνουμε με 500 ml καυτό νερό. Τα αφήνουμε να μουλιάσουν για 5-7 λεπτά.

2) Ζεσταίνουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο σε κατσαρόλα. Σοτάρουμε το κρεμμύδι και το πράσο για 3-4 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.



- 3) Προσθέτουμε τα μανιτάρια, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σοτάρουμε για 8-10 λεπτά σε μέτρια φωτιά, μέχρι να μαλακώσουν και να χάσουν τον όγκο τους.
- 4) Παράλληλα στραγγίζουμε τα μουλιασμένα μανιτάρια δάσους, κρατώντας το νερό τους και τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα. Συνεχίζουμε το σοτάρισμα μαζί με τα υπόλοιπα υλικά.
- 5) Προσθέτουμε το σκόρδο και το ρύζι και σοτάρουμε για 1 λεπτό.
- 6) Περιχύνουμε με το υπόλοιπο νερό (1 λίτρο) και το νερό στο οποίο μούλιασαν τα μανιτάρια και μόλις πάρει βράση προσθέτουμε τα φυλλαράκια από το μισό θυμάρι, χαμηλώνουμε την φωτιά και αφήνουμε τα υλικά να βράσουν για 18-20 λεπτά με κλειστό καπάκι.
- 7) Προσθέτουμε την [Γραβιέρα Αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ](#), ανακατεύουμε να λιώσει και αποσύρουμε από την φωτιά. Πολτοποιούμε καλά την σούπα με ραβδομπλέντερ.
- 8) Σερβίρουμε την σούπα ζεστή με 1-2 κ.σ. [γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό Κλασικό 2%](#), λίγη τριμμένη [Γραβιέρα Αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ](#), φρεσκοτριμμένο πιπέρι και το υπόλοιπο θυμάρι.

#LoveOnly,

Madame Ginger