

STUVEDE SVAMPE

VILD SVAMPE STUVNING

DET SKAL DU BRUGE

Kantareller
Karl Johan
400 g piskefløde
1 lille løg, fint hakket
2 fed hvidløg
Serano skinke (røget)
1 teske timian og rosmarin
Neutral olie
Salt og peber
Ciabattabrød
olivenolie



SÅDAN SKAL DET GØRES

Steg svampe godt af i neutral olie. Kom derefter skinke og løg og hvidløg på panden sammen med, og rør godt rundt. Kom krydderurter og fløde i, og lad det koge godt ind. Smag til med salt og peber. Rist ciabattabrød, med olivenolie til det er sprødt. Anret stuvningen på brødet og drys lidt timian og rosmarin på.

Bon appetit