

## STUVEDE SVAMPE

Vild svampe stuvning

### Ingredienser:

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



### Forberedelse:

Steg svampe godt af i neutral olie. Kom derefter skinke, 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.

God fornøjelse!