STUVEDE SVAMPE



Lækker vild svampestuvning!

God fornøjelse!

Antal:
Til ca. 2-3 portioner

Det skal du bruge:

Kantereller
Karl Johan
Ca. 4 dl piskefløde
1 lille løg, finthakket
2 fed hvidløg
Serranoskinke (røget)
1 tsk timian og rosmarin
Neutral olie
Salt og peber

Til servering:
Ciabattabrød
Olivenolie

Sådan gør du:

1. Steg svampe godt af i neutral olie på en god varm pande.
2. Kom derefter serranoskinke, løg og hvidløg på panden, og rør godt rundt.
3. Kom krydderurter og fløde i, og lad det koge godt ind.
4. Smag til med salt og peber.
5. Rist ciabattabrød med olivenolie til det er sprødt.
6. Anret stuvningen på brødet og drys lidt timian og rosmarin på.

SKIBHUSGÅRDEN
Natur- og friluftscenter