



Svampe, havgus og stegte bladbeder

- præsenteret af Rødder & ChefMade

Anbefalet vin til maden

Manzanilla la Jaca Sherry

Ingredienser (4 pers.)

Syltede svampe

500 g. blandede svampe (f.eks. kejsershatte, østershatte og Karl Johan)
2 dl. eddike
1 dl. sukker
10 peberkorn
3 kardemommekapsler

Stegte svampe og bladbeder

500 g svampe
1 skalotteløg
1 bdt. bladbeder
100 g smør
100 g havgus eller anden fastost

Sådan gør du - syltede svampe

Rens svampene for evt. jord og andet. Skær dem i lidt mindre stykker. Varm de øvrige ingredienser til en syltelage og lad den koge op til sukkeret er opløst. Hæld den varme lage over svampene og kom på patentglas eller i en bøtte, så de er dækket af lage (man kan med fordel lave en større portion og gemme i flere måneder).

Sådan gør du - stegte svampe og bladbeder

Rens svampene, men bibehold dem så vidt muligt hele, hvis de ikke er alt for store. Hak skalotteløget og svits det i smørret. Kom svampene ved og steg dem sprøde og møre. Skyl bladbederne godt og hak dem i mindre stykker. Kom dem på panden sammen med svampene til de falder sammen. Krydr med salt og peber og tilsæt saften fra ½-1 citron

Anretning

Vend de syltede svampe med de stegte svampe og bladbeder. Riv masser af havgus over retten og server med et godt brød. Fungerer både som en ret i sig selv eller som en del af en menu.

Vin anbefaling

Retten egner sig rigtig godt til en tør sherry som Manzanilla la Jaca Sherry.