

Hellefisk på sprød svampetoast

mandag 18. november 2019

Ingredienser

300 gr. hellefisk
4 skiver ciabattabrød
500 gr. blandede svampe
1 øko citron
½ dl. piskefløde
1 skalotteløg
1 lille bundt persille
salt og peber

Fremgangsmåde.

Rens svampene.

Rist svampene på en pande.

Hak persille og

Hak skalotteløg steg dem med svampene, tilsæt det halve persille , salt og peber og lad det stege med 1-2 minutter.

Fjern halvdelen af svampene og kog resten af med fløden.

Rist brødsiverne på en varm pande eller ovnen i lidt olie, de skal være sprøde.

Læg de cremede svampe på brødet.

Lav små ruller af hellefisken .

Hæld resten af svampene over brødene.

Pynt med det sidste persille og strimler af citronskal.