

Svampe bruschetta

Mandag 19.oktober 2020

Ingredienser

300 g blandede svampe
1 dl olivenolie
1-2 stk. skalotteløg
1 fed hvidløg
0,5-1 tsk. salt
0,5 tsk. friskkværnet peber
1 spsk. marsala eller andet vin
3 spsk. fløde
2 spsk. friskrevet parmesan
0,5 dl persille
(til pynt)
4 skiver godt brød

Fremgangsmåde.

Skær svampene i passende skiver og hak løget. Steg løget på mellem varme, indtil stykkerne bliver klare i olien. Kom hvidløget ved og steg videre et minut. Skru op for varmen og kom svampene på. Svits dem nogle minutter. Kom salt, peber og marsala på. Kog marsalaen ind et minuts tid, og kom så fløden ved. Kog den ind til passende konsistens og smag.

Lad blandingen køle lidt af og kom den lun på grillede/ristede stykker brød.

For ekstra guf, kan i rive lidt parmesan over svampene og give brødene en tur under grillen

Drys lidt persille på bagefter.