

# Svampetoast m. parmaskinke

## Mandag 23. februar 2015

### Ingredienser

**250 gr. Svampe evt. blandede**  
**1 lille løg**  
**15 gr. Smør**  
**2 dl. Creme fraiche**  
**1 tsk. Soja**  
**1 tsk. Salt**  
**1 spsk. friskhakket timian**  
**4 skiver parmaskinke**  
  
**4 skiver brød**

### Fremgangsmåde.

Rens svampene og skær dem skiver.  
Steg løg og svampe i smørret til væsken er kogt ind.  
Rør cremefraichen i.  
Tilsæt soja, salt og peber.  
Lad det simre uden låg i ca. 5 minutter.  
Bland timian i.  
Parmaskinken lægges på en bageplade pensl med lidt olivenolie.  
Rist i ovnen ca. 5 minutter til skinken er sprød.  
Lad det afkøle lidt.  
Rist brødet i ovnen, vend det.  
Fordel svampemassen på brødet og pynt med skinken og en tot brøndkarse.