

# Hellefisk på sprød svampetoast

mandag 24. september 2012

## Ingredienser

300-400 gr. hellefisk  
4 skiver ciabattabrød  
600 gr. blandede svampe  
1 øko citron  
½ dl. piskefløde  
1 skalotteløg  
salt og peber

## Fremgangsmåde.

Rens svampene.

Rist svampene på en pande.

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

Fjern halvdelen af svampene og kog resten af med fløden.

Rist brødskiverne på en varm pande i lidt olie, de skal være sprøde.

Læg de cremede svampe på brødet.

Lav små ruller af hellefisken og læg på toppen af toasten.

Pynt med det sidste persille og strimler af citronskal.