

# Carpaccio med portobellosvampe

## Mandag 26. marts 2017

### Ingredienser

6 portobello svampe  
En håndfuld friskrevet parmesan  
50 gr. Hakkeede valnødder  
2 spsk. Hakket persille  
3 skiver surdejsbrød hvis det kan fås  
olivenolie

### Dressing

6 spsk. Piskefløde  
2 tsk. Hakket estragon  
1 tsk. Honning  
1 tsk. Hvidvinseddike  
Salt, peber

**Opskriften er til 6 personer**

### Fremgangsmåde.

Skær brødet i små tern og steg dem sprøde i olivenolie. Det kan gøres på to måder. På en pande og læg på fedtsugende papir. Eller vend brødet med lidt olie og salt i en plastpose og steg dem sprøde i ovnen. 200 grader i til der er dejlig sprøde.

### Dressing

Rør alle delene sammen og smag til med salt og peber.

Valnødderne ristes

Portobellosvampene børstes rene og skæres i meget tynde skiver. Gøres bedst på et mandolinjern.

Anret svampene på 6 tallerkner og dryp dressingen henover.

Drys valnødder, persille og brød henover.