



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. september 2014

Forret

Butterdejskurve med svampestuvning (opskrift til 15 personer).



Ingredienser:

3 ruller fersk butterdej, ca. 2 kg svampe / champignon, 5 spsk mel, ca. 5 dl bouillon, ca. 5 dl fløde, salt og friskkværnet peber, en klat smør eller andet fedtstof, lidt citronsaft.

Svampestuvning:

Rens svampene og skær dem i kvarte. Kom dem i en gryde og varm ved middel varme under låg. Rør gerne i svampene med jævne mellemrum.

Når svampene har afgivet en masse væde og fylder ca. 1/3 af, hvad de gjorde til at starte med, fjernes låget så væsken kan fordampe.

Når det meste af væsken er fordampet, tilsættes smør (flydende becel i mangel af bedre). Herefter drysses melet i under omrøring.

Tilsæt nu bouillon og rør til saucen tykner og er klumpefri. Herefter tilsættes fløden og saucen koges op. Lad gerne simre i 10 minutter.

Smag til med salt, peber og lidt citronsaft. Selvom det er imod kostrådene: vær ikke så bange for at bruge salt; denne ret kræver altså en del salt.

Butterdejskurve:

Find et passende størrelse glas og stik bundene ud. For at lave siden, skæres lange ca. 1 cm strimler, som lægges rundt på kanten af bunden. Der skal smøres med æggeblomme for at "lime" det sammen.

Bag kurvene i ovnen ved 180-200 grader, indtil de er flotte gyldne. Hvis kurvene ikke ligner kurve, når de kommer ud af ovnen, så brug en gaffel til at "punktere" dem i midten.