M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. marts 2013

Forret

Bruschetta med svampe (opskrift til 4 personer).

Ingredienser:

500 g blandede svampe, 1 skalotteløg, 1 fed hvidløg, 4 skiver brød, olivenolie, 3 spsk piskefløde, salt, peber, evt. persille.

Rens svampene med en lille børste og del dem groft. Pil løg og hvidløg og hak dem fint.

Smør brødene med olivenolie og rist dem gyldne på en tør pande. Læg brødene på en rist.

Rist løg og presset hvidløg på panden i olivenolie, uden at de tager farve. Skru op for varmen og rist svampene med i et par minutter.

Tilsæt fløde, salt, peber og steg til svampene bliver cremede. Fordel fyldet på brødene og pynt med hakket persille.