M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. maj 2026

Forret

Champignon toast á la creme (20 stk.)

Ingredienser:
Hvidløgssmør: 375 g smør, 10 fed hvedløg, 5 bdt. frisk purløg, salt, peber.
20 skiver fint sandwichbrød.
Champignonstuvning: 5 spsk solsikke-/vindruekerneolie, 5 spsk smør, 1 kg. friske champignoner, salt, peber, lidt citronsaft, friskpresset, 12½ dl piskefløde.
Pynt: 500 gram bacon i tern, frisk purløg..

Sådan gør du:

Smørret blødgøres og røres med knust hvidløg, finthakket purløg og tilsmages med salt og friskkværnet peber. Skorpen skæres af brødene som smøres på begge sider med dette smør og ristes gyldne på en varm pande.

Stuvede champignons

Panden skylles og aftørres og den opvarmes med lidt madolie og smør og heri ristes champignons, så der dannes en gylden skorpe. Svampene krydres med salt og peber. Der tilsættes piskefløde og det indkoges til passende jævnhed. Giv cremen nogle dråber citronsaft.

Fordel champignoncremen på hvidløgstoasten.

Pynt med sprødstegt bacon og stilke af purløg.