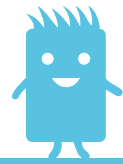


RISTET BRØD MED SVAMPE



Du skal bruge: 4 personer

- * Høsten fra jeres svampejagt i skoven, gerne 200 gram svampe
- * 4 skiver hvidt brød
- * Olivenolie
- * 1 skalotteløg
- * 2 dl piskefløde
- * Salt og peber
- * 1 dl bredbladet persille

I kan vælge kun at bruge fx kantareller i retten eller i kan blande alle de svampe i har fundet. Sørg for at børste svampene fri for jord. Hvis de er meget beskidte, så skyl dem forsigtigt. Hak skalotteløg fint og brun dem let på panden. Tag en ren pande og rist svampene ved høj varme i lidt olivenolie til de er gyldne. Tilsæt skalotteløg og piskefløden og kog det ind til en cremet konsistens. Smag til med salt og peber og vend grofthakket bredbladet persille i.

Steg brødskiverne på en varm pande i olivenolie til de er gyldne og sprøde på begge sider. Kom svampefyldet på brødet og du har en lækker lille snack eller forret.

God fornøjelse og velbekomme!