

Svampetoast

Opskrift til 12 små eller 4 store

Ingredienser

- 2 spsk. smør
- 1 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- en god dusk frisk timian
- 300 g blandede svampe
- 1,5 dl fløde
- 2 tsk. mel + 3 spsk. vand (rystet sammen til en jævner)
- godt med salt og peber
- skal fra 1/2 øko citron og 1 spsk. saft
- server på brød med friskhøvet parmesan, lidt citronskal og friske urter

Sådan gør du

1. Start med at hakke løg, hvidløg og timian fint
2. Rens svampene og snit dem groft
3. Kom smør på en pande og lad det smelte
4. Kom så løg, hvidløg og timian ved og rør rundt.
5. Tilsæt nu svampene og vend godt rundt til det falder let sammen
6. På med fløde, lad det bruse op og tilsæt så en jævning af mel og vand imens du rører
7. Smag til med citronskal, saft, salt og peber
8. Rist brød sprødt hvis du vælger flutes og server svampefyldt her på
9. Høvl frisk parmesan over og evt. ekstra citronskal
10. Pynt med lidt grønt