

SVAMPESAUCE



TIL 4 PERSONER



DET SKAL DU BRUGE

- 400 g champions, rensset og skåret i kvarte stykker
- 1 spsk. rapsolie
- 2 tsk. svampesalt
- 4 dl. piskefløde
- 1 tsk. maizenamel, oprørt i ½ dl vand

SÅDAN GØR DU

Svampene sautes i olien 5-10 min. Svampesalten drysses over, og fløden hældes ved.

Lad retten småkoge i 20-25 min. Jævnes til den ønskede konsistens med maizenablandingen.

Kan serveres til stort set alle kødretter, under et pocheret æg med bacon til brunch eller til vegetarretter.

Køb salte og find flere opskrifter på www.saltshoppen.dk