

SVAMPPASTEJ AV BLANDSVAMP

4 portioner

1 l färsk eller motsvarande mängd förkokt blandsvamp med någon kryddsvamp

2 gula lökar

Ca 20 g smör

2 ägg

2 dl kokt mjölk

½ dl grädde

2 skivor dagsgammalt vitt bröd

Salt, eventuellt peppar

½ tsk smulad timjan

½ dl hackad persilja

Lite matfett till formen

Sätt ugnen på 200 grader.

Hacka svampen i ganska stora bitar. Ånga av den i en stekpanna. Lägg i smöret och de hackade lökarna och låt alltsammans stå på ganska svag värme cirka en kvart.

Vispa ihop ägg, mjölk och grädde, smula i brödet. Smaksätt med salt, timjan och eventuell peppar och det mesta av persiljan. Blanda ner svamp och lök i äggsmeten och håll den i en smord ugnssäker form. Grädda mitt i ugnen tills äggsmeten stelnat, cirka 30 minuter.

/ Gunvor Forsell