

ENKEL SVAMPSÅS

Tag lika mycket creme fraiche och grädde, någon buljong som passar till det du skall äta, lök salt peppar ev chili, vitlök ja vad du tycker om.

Till 4 portioner går det med ca 5 dl färsk svamp ta gärna mer om du vill ha starkare svampsmak. Om du använder torkad svamp 1½-2 dl svamp.

Färsk svamp läggs i panna och får svettas tillsätt smör när vätskan kokat in och lök stek länge. Tillsätt grädde och creme fraiche späd med eventuell buljong till lagom tjocklek, om såsen är tunn låt den koka ihop blir bara godare då.

Torkad svamp lägges i pannan låt vattnet koka in tillsätt smör och lök.

Tänk på att svamp skall tillagas länge.

Passar till både kött och fisk bara att testa med olika smaksättningar.