

# SVAMPFYLLEDA LÖVBIFFSRULLADER

---

1 lök

300 g svamp

1 knippe persilja

600 g lövbiff

4 dl vatten

1 dl grädde

4 msk maizena

1 dl rött vin

1½ msk viltfond

10 enbär

1 tsk soja

Salt o peppar

1 lök finhackas, fräs med 300g svamp. 1 knippe persilja hackas och saltas och peppras. Lägg ut 600g lövbiff och fördela svampen på dem, rulla ihop och fäst med tandpetare.

Gör sås: 4 dl vatten, 1 dl grädde, 4 msk maizena, 1 dl rött vin, 1½ msk vilt och kantarellfond, 10 krossade enbär, 1 tsk soja, salt och peppar. Vispa ihop. Stek ruladerna i smör. Sänk värmen och slå på såsen och låt puttra i 40 min under lock. Mos och grönsaker till.

/ Gunvor Forsell