

Ljummen svampsallad

4 portioner

- ✿ 1 liter rensad, blandad färsk svamp
- ✿ 0,5 finhackad rödlök
- ✿ 1 msk smör
- 2 krm salt
- 1 krm nymalen svartpeppar
- ✿ 25 g valnötter eller pinjenötter
- ✿ 150 g färsk, grovstrimlad mangold eller spenat
- ✿ 8 delade körsbärstomater
- ✿ 0,5 dl basilika

Servering:

- 200 g ekbladssallad
- ✿ 1 msk olivolja
- 0,5 tsk havssalt
- ✿ 1 dl grovriven parmesanost
- 2 dl brödkrutonger, knaperstekta i olivolja
- ✿ 4 grova bröd, knaperstekta i olivolja



Gör så här

🕒 20 minuter

Dela de största svamparna i bitar. Stek svamp och lök i lite av matfettet tills all vätska kokat in. Krydda. Tillsätt resten av matfettet och nöterna och stek ytterligare några minuter tills svamp och nötter fått lite färg. Blanda ner mangold eller spenat, tomater och basilika. Låt allt bli genomvarmt.

Fördela ekbladssalladen på tallrikarna eller i en stor skål. Häll över den varma salladen, droppa över olivolja och strö över salt och parmesanost.