



Mama Brown

Svampe-dog Deluxe



2 personer



25-30 minutter



Oktober 2023

Ingredienser:

- 2 brioche pølsebrød
- 400 gr svampe, gerne forskellige (jeg har brugt champignon og portobellosvampe)
- 2 dl fløde af den gode slags
- 2 finthakkede skalotteløg
- 50 gr revet parmesan
- salt/peber
- smør

Topping:

- 100 gr god skinke af eget valg (jeg har her brugt parma skinke)
- revet citronskal (usprøjtet)
- frisk timian

Holder du af svampetoast? Dét her er hans ukronede fætter! Start med at rense dine svampe og skær dem i skiver. Kom dem på en pande med en god klat smør, kviste af timian, salt og peber ved høj varme. Når svampene har fået farve, tilsætter du skalotteløg, som du vender med rundt på panden i et par minutter. Tilsæt fløden og lad den koge godt ind til svampe og sauce bliver en symfoni af lækker cremethed. Fjern stilke af timian og tilsæt parmesan, som du vender ind i saucen. Smag til med salt og peber.

Rist dine briochebrød og fordel dine flødestuede svampe deri. Drys med frisk timian, citronskal og slut af med at folde de silketynede skiver skinke på toppen som et lille kunstværk. Det kan varmt anbefales at toppe herlighederne af med mere revet parmesan lige før servering.

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

champagneforall

BUBBLES MATTER