

## Månedens opskrift:

# Svampe Toast



Knasende briochebrød, citronens friskhed og flødens fedme. Denne Svampe Toast er perfekt til boblerne i dit glas. Her er et bud på en hovedret til din næste hyggestund med champagne.

Du får her min opskrift på Svampe Toast til 2 personer:

**4 stk brioche sandwichbrød fra United Bakeries (fåes i Meny)**

**400 gr portobello svampe**

**400 gr champignon**

**1/2 liter fløde**

**frisk timian**

**frisk citron**

**200 gr revet parmesan**

**1 spsk smør til stegning**

**salt/peber**

Start med at skylle og rense dine svampe. Skær dem i skiver. Sautér dem på en pande i smørret i 2-3 min. Tilsæt fløden. Nu skal svampene vendes hvert 2.-3. minut indtil de er stuvet. Fløden skal være tyknet førend dine svampe er klar. Det tager ca. 20 min. Når dine svampe er stuvet, tilsætter du parmesan. Vend nu svampene hyppigt igen i 2-3 min.

Rist dine 4 stk brioche sandwichbrød. Bemærk! Jeg skærer altid kanterne af, så brødet er helt firkantet. Det behøver man ikke, jeg kan blot bedst lide udtrykket sådant, så det er helt op til dig.

Anret dine stuede svampe på dit brioche sandwichbrød. Top af med mere revet parmesan, revet citronskal, frisk timian og salt/peber.

Velbekomme & salut!

**Se flere opskrifter på [www.mamabrown.dk](http://www.mamabrown.dk)**

Mama  
Brown