



Svampsås har vi ägnat oss åt länge nu och inte sällan serverat till en pannbiff eller en fläskkotlett. Nu vill jag i stället sätta svampen i första rummet. Till den här rätten, där mycket av hemligheten ligger i den goda kycklingfonden, har jag valt kantareller men det går givetvis bra med annan svamp också.

David Heller

Gräddbrynta kantareller



10 personer

- 300 g** färska eller torkade blötlagda kantareller
- 1 st** bananschalottenlök, finhackad
- 3 msk** neutral matolja
- 5 dl** Knorr Professional Kycklingfond
- 3 dl** grädde
- 1 msk** MAILLE Sherryvinäger
salt
nymald svartpeppar

Gör så här

1. Stek kantareller tillsammans med löken i matoljan. De ska inte få färg.
2. Häll på Knorr Professional Kycklingfond och låt den koka in i svampen tills ca 2–3 dl återstår.
3. Tillsätt grädden och koka ytterligare i 10–15 minuter.
4. Smaka av med salt, nymald svartpeppar och sherryvinäger.

Tips! Servera med bakade persiljerötter, en ostpaj eller ett grillat kycklingbröst.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.