

Svampe-stroganoff



Ingredienser til 2 personer:

400 g blandede svampe

1 rødløg

2 fed hvidløg

4 syltede perleløg

2 cornichoner

4 kviste bredbladet persille

Olivenolie

1 spsk små kapers

½ dl whisky

Røget paprika

80 g cremefraiche 9 %

Sådan tilberedes svampe-stroganoff:

Gør alle grøntsagerne klar før tilberedningen: rens svampene og riv evt. store eksemplarer i mindre stykker, skræl rødløget og pil hvidløget, skær begge dele i tynde skiver, skær de syltede løg og cornichoner i tynde skiver.

Pluk bladene af persillen og hak dem groft, hak stilkene fint.

Varm en stor tefalpande op ved høj varme, kom svampene og rødløgene på, bred dem ud i ét lag og svits dem på den tørre pande i 5 min. (det får den nøddeagtige smag frem i svampene), vend dem ofte undervejs.

Stæk 1 spsk olie ud over, tilsæt hvidløg, syltede løg, cornichoner, persillestilke og kapers.

Kom whiskyen ved efter 3 min., vip panden let på gasblusset så der kommer flammer eller antænd whiskyen med en lang tændstik (pas på øjenbrynene!).

Tilsæt ¼ tsk paprika, cremefraiche og persille, når flammerne er døet ud, vend det godt sammen.

Kom et godt stæk vand i for at løsne konsistensen lidt, og smag til med havsalt og friskkværnet peber.

Fordel retten på to tallerkner, drys lidt paprika på og server med fluffy ris.