

Johnny´s

Svampsås/stuvning med rödgul trumpetsvamp från Wermlands Skogsförråd

4 portioner

- 200 gram färsk eller 18 gram torkad rödgul trumpetsvamp + 2 dl vatten
- 2 msk smör
(Ev. en msk finhackad schalottenlök)
- 3 dl god buljong t.ex. ox, höns, kalv, fisk eller grönsaksbuljong efter personlig smak och vad såsen ska serveras till.
- 2 dl vispgrädde
- Ev. lite mjöl till redning
- Salt och peppar efter smak

Så här gör du:

Fräs färsk svamp i smör på medelvärme tills den fått fin ljus gyllene färg, ca 10-15 minuter. Torkad svamp får sjuda sakta i vatten och smör till vattnet avdunstat, fortsatt sedan fräsa till svampen är gyllene och väldoftande. Tillsätt buljong och grädde och låt stuvningen puttra på svag värme till den tjocknar. Red ev. med lite mjöl om du vill ha en tjockare stuvning, låt puttra ytterligare några minuter och smaka av med salt och peppar.

Tips

Om man vill ha lök eller inte i svampsås är en fråga om personligt tycke och smak. Personligen undviker jag det oftast men rekommenderar schalottenlök för den som tycker om att ha lök i såsen. Sänk värmen och tillsätt en matsked finhackad lök när svampen är färdig stekt. Löken ska bara bli mjuk utan att få färg för att inte ge en skarp bismak. Låt löken svettas några minuter till den är genomskinlig och mjuk innan vätskan tillsätts.

