

Johnny´s

## Svampstroganoff med färticka från Wermlands Skogsförråd

### Ingredienser 4 personer

- 500 gram färsk eller 50 gram torkad färticka från Wermlands Skogsförråd + 7,5 dl vatten
- 2-3 msk smör
- 1 stor gul lök, finhackad
- 3-4 msk tomatpure´
- 3 dl vispgrädde
- 3 dl mjölk
- 2-3 tsk dijonsenap
- Salt och peppar efter smak
- Eventuellt en nypa socker

### Så här gör du:

Skär färtickan i grova grytbitar och stek den väl i smöret. Torkad svamp får sjuda mjuk i vatten och steks i smör när vätskan absorberats helt.

Tillsätt den hackade löken och låt den svettas mjuk på låg värme tillsammans med tomatpurén. Tillsätt mjölk och grädde och låt rätten puttra under lock på svag värme i tjugo minuter eller mer. Smaka av med dijonsenap, salt och peppar samt en nypa socker för den som vill. Red eventuellt mer vätska och red med lite mjöl om en tjockare sås önskas.

Variera rätten genom att steka svampen tillsammans med lite tärnat stekfläsk och smaksätt med väldoftande örter som timjan eller rosmarin

Servera stroganoffen rykande varm med sallad, gott ris, en klick crème fraiche och lite finhackad persilja som strös över i sista sekund

