

Johnny's

## Krämiga sås på sandsopp från Wermlands Skogsförråd

### Ingredienser 4 personer

- 200 gram färsk eller 18 gram torkad sandsopp + 3 dl vatten från Wermlands Skogsförråd
- 50 gram smör  
(eventuellt en msk finhackad schalottenlök)
- 4 dl god buljong t.ex. ox, höns, kalv eller grönsaksbuljong efter personlig smak
- 2 dl vispgrädde
- ½ dl vetemjöl + 1 dl vatten till redning
- Salt och peppar  
Ev. 1 msk grönpeppar, 2 tsk dijonsenap och ett par matskedar cognac

### 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.

Önskas grönpeppar i såsen tillsätts den på slutet och får fräsa med några minuter. Vill man lyxa till det ytterligare hålls ett par matskedar cognac i grytan och får koka in. Vill du imponera på gästerna så antänds cognacen men var försiktig så inte brandkåren får rycka ut. Ha ett lock till hands om lågorna blir för höga och stäng av fläkten först så elden inte sugts in i den.

Tillsätt buljong och grädde och låt såsen putta på svag värme i 15-30 minuter eller mer. Desto längre den får stå desto godare blir den. Red av med mjölet som vispats ut i lite kall buljong och smaka av med dijonsenap, salt och peppar.

Servera till stekt och grillat kött eller fågel med läckra tillbehör eller låt såsen koka in till en tjock stuvning och servera till en krämig omelett eller på lyxigt läckra varma mackor med en god lagrad ost på toppen.

### 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.

