

Johnny's

Omelett med svampstuvning

Ingredienser 4 portioner:

- 200 gram färsk eller 18 gram torkade kremlor + 3 dl vatten från Wermlands Skogsförråd
- 2 msk smör
- 2 dl god buljong t.ex. ox, höns, kalv eller grönsaksbuljong efter personlig smak
- 2 dl vispgrädde
- Ev. lite mjöl till redning

Till omeletten

- 8 ägg
- 2 msk smör
- 0,5 dl vatten
- Salt och nymalen svartpeppar efter smak

Till servering:

- 200 gram lufttorkad skinka
- Färska bladgrönsaker tex. Ruccola, machésallad eller någon av dina favoriter
- Olivolja, balsamvinäger
- Några rostade solroskärnor eller pumpafrön förgyller salladen och under säsong kan man njuta av vad naturens skaffereri bjuder i form av ramslök, kirskaål, maskrosblom och annat läckert.

Så här gör du:

Stuvning

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.

Omelett

Vispa ägg, vatten och kryddor till en jämn smet. Hetta upp smör i en panna och sänk till medelvärme. Häll i omelettsmeten och stek den varsamt, dra försiktigt med en gaffel i smeten och lyft lite i kanterna så smeten rinner ner och stelnar.

Servera omeletten dubbelvikt med den läckra stuvningen som fyllning.

Garnera med skinka och bladgrönsaker och ringla lite olja och balsamvinäger över rätten

Själv vill jag gärna ha späd smörsvängd sparris med en nypa flingsalt eller en läcker grekisk sallad som tillbehör till omeletten. Välj det du tycker bäst om och njut!

