



MIDDAGS TIPSET

4 port

KANTRARELLSTUVNING

Kantareller och grädde tar verkligen fram varandras bästa sidor, här ger syrad grädde en frisk fläkt till stuvningen. Njut den på rostat bröd, i crêpes eller omelett.

500 g kantareller

1/2 gul lök

1 vitlöksklyfta

1 msk Arla® Svenskt Smör

1 msk vetemjöl

2 1/2 dl Arla Köket® syrad grädde 30%

1/2 tsk salt & 1 krm svartpeppar

2 msk hackad bladpersilja

Rensa kantarellerna och skär dem i mindre bitar. Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs svampen i hälften av smöret och låt den steka tills all vätska kokat bort. Tillsätt resten av smöret, lök och vitlök och fräs ytterligare ca 3 min.

Pudra på mjölet och häll på den syrade grädden, låt koka ihop ca 3 min.

Salta och peppra. Strö över persiljan innan servering.

Scanna
receptet till
mobilen!

