

TRATTISSOPPA

½ - 1 dl trattisar förvållda & hackade
½ finstimlad purjolök
2-3 msk mjöl
2 msk smör
3 dl grädde
5 dl grönsaksbuljong
2 dl creme fraishe
salt & peppar



Trattkantarell

Fräs de hackade trattisarna ihop med purjolöken.
Späd med 1 dl grädde utrörd med mjölet.
Rör ned grönsaksbuljongen o resten av grädden.
Puttra på svag värme i ca 30 minuter.
Rör ned creme fraishe låt allt bli varmt och smaka av med salt o peppar.
Servera med vitlöksbröd.



TRATTISSÅS med vin

En näve trattisar
3 dl grädde
1 msk kalvbuljong
1 msk kinesisk soya
1 dl rödvin
Salt & peppar

Marinera svampek i en plastpåse eller skål med rödvinet, minst 10 minuter - gärna längre.

Blanda ihop alla ingredienserna o låt såsen puttra ihop på svag värme i ca 10 minuter.
Smaka av med salt & peppar.

TRATTISSÅS

200 g färska trattkantareller
1 vitlöksklyfta
2-3 msk smör
1 msk vetemjöl
2 dl vatten
2 dl vispgrädde
1 msk grönpeppar
1 tsk fransk senap (Dijon)
1½ msk kalvfond
1 tsk kinesisk soya
½ dl hackad persilja



Hacka svamp och vitlök. Fräs det i smör i en gryta. Strö över mjölet och rör om. Späd med vatten och grädde. Tillsätt grönpeppar, senap, kalvfond, soya och persilja. Låt såsen koka 5 min.

Servera med en god köttbit, ugnstekt potatis och lättkokta grönsaker.