

KREMET SOPPSTUING MED RØDLØK

Stek soppen gylden i en stekepanne på sterk varme med litt smør (hell evt. ut overflødig væske). Tilsett rødløk og hvitløk og la det surre sammen. Ha i creme fraiche og fløte, smak til med soyasaus, salt og pepper og la det småkoke til det tykner. Vend inn bladpersille rett før servering.

TIPS:

Dersom du ønsker en magrere stuing, kan du bruke lett matfløte og jevne med maisenna.

INGREDIENSER

600 g Norrek soppblanding, EPD 1034750

200 g Norrek rødløk ternet, EPD 5271853

30 g Norrek hvitløk hakket, EPD 4798096

2 dl Creme Fraiche

1 dl Kremfløte

2 ss Soyasaus

2 ss Bladpersille, grovhakket

Salg og nykvernet sort pepper

Litt smør til steking

Evt. maisenna til jevning