



Recept

Kantarellsås

FÖR 4 PERSONER

1/2 liter kantareller
1 gul lök
3 msk margarin
1 1/2 msk vetemjöl
3dl standardmjölk
2 dl grädde
1 msk koncentrerad kycklingfond
salt och peppar

TILLAGNING:

1. Ansa och grovhacka svampen. Några stora exemplar kan sparas till garnityr. Skala och finhacka den gula löken.
2. Stek svamen och löken lätt i ett par matskedar margarin. Svampen ska ånga av innan den lyfts ur nästan torr panna.
3. Fräs samman ett par matskedar margarin med något mindre mjöl i en kastrull. Späd med mjölk och grädde till en slät sås. Vänd ned svamp och lökblandningen och låt såsen sjuda mycket sakta under lock i ca tio minuter. Smaka av med flytande kycklingfond, salt och peppar.