

Denna fina varma augustikväll var följande Lucullibröder samlade för matlagning
Torbjörn, Stig, Kjell, Lars J, Magnus, Christer och Mats S

Förrätten tillagades av Magnus och Stig

Svamptoast på tre sorters svamp

4 portioner

Ingredienser

Svamstuvning

200 g champinjoner

200 g kantareller

200 g poertabello

2 msk smör

3 bana charlottenlök

2 dl vispgrädde

Salt

Vitpeppar

0,5 dl Parmesanost

1,5 tsk citronsaft

Bröd

4 skivor surdegsbröd

Gör så här:

Finhacka löken och stek den i lite smör så den mjuknar.

Skär svampen i mindre bitar och lägg den i stekpannan med löken och stek tills vätskan nästan helt försvunnit och svampen fått lite färg. Blanda i lite parmesan för sältan och smaken.

Salta och peppra efter tycke och smak.

Häll på grädden och låt det hela koka tills Ni fått en krämig svampstuvning.

Stek brödet i smör på båda sidor tills det fått fin färg och är frasigt. Fördela svampen på brödsnivorna och strö över parmesanost och griljera i ugnen så osten smälter och får lite färg.

Till svampen drack vi Mariestads alkoholfria öl

