

Svampstuvning

250 g svamp (champinjon, karljohan, kantarell ...)

1 msk finhackad gul lök

50 g smör

1 msk vetemjöl

3 dl grädde

0,75 tsk salt

1 krm vitpeppar

(1 krm cayennepeppar)

Rensa svampen och skär de stora i mindre bitar. Skala och hacka löken.

Fräs löken mjuk och glansig i smöret. Lägg i svampen.

Låt koka under lock i 6 minuter. Rör om några gånger.

Pudra över mjölet och rör om.

Tillsätt grädde och kryddor. Koka utan lock i 10 minuter. Rör om några gånger.

Tillsätt mer grädde alt. koka längre för att få rätt konsistens.

Smaka av.