

Varma mackor med svampstuvning

250 g svamp (champinjon, karljohan, kantarell ...)
1 msk finhackad gul lök
50 g smör
2 dl vatten
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 vatten, 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.

Varma mackor med svampstuvning

4 skivor formbröd
8 skivor smakrik ost
1 tomat

Sätt ugnen på 225 °C (437 °F).

Lägg bröd på bakplåtspapper och fördela stuvningen över bröden.

Toppa med ost och tomatkiva.

Grädda i mitten av ugnen i ca 12-14 minuter.