

Champinjon sås

Denna sås kan göras på många olika svampar
Jag gör detta på champinjoner

En del svampar är inte lika torra som champinjoner
och behöver då mindre smör

Champinjoner

Smör

grönsaksbuljong

Örtagårdskrydda

grädde

Skiva eller hacka champinjonerna i mindre bitar

Smält smör i stekpanna

stek champinjonerna i mycket smör

tillsätt mer smör under stekningens gång om det behövs

strö över lite grönsaksbuljong när svampen börjar mjukna

Strö även över örtagårdskrydda

se till att det är välblandat innan du tillsätter grädden

Du tillsätter så mycket grädde som du vill ha sås

smaka av under tiden, så du vet om du måste tillsätta mer

grönsaksbuljong eller örtagårdskrydda

Du ska ha en liten saltsmak och känna örterna i såsen