


Herbaria

Spätzle och svampragu med Skogslycka

Vegetarisk



Ekologisk gourmetserie - recept av Konrad Geiger
Spätzle och svampragu med Skogslycka

Till 4 personer:



(Förberedelsestid: 40 min / tillagningstid: 60 min / vilotid: 30 min)

Parmesanskum: 1 dl standardmjölk, 1,5 dl vatten, 50 g riven parmesanost

Spätzledeg: Ca 400 g vetemjöl, 4 ägg, 2 äggulor, ca 1 dl vatten, havssalt, Trio Noir svartpeppar (Herbaria)

Svampragu med Skogslycka: 400 g av säsongens svamp (t ex kantareller, Karl Johan, ostronskivling, champinjoner), 150 g gul lök, 100 g smör, 1,5 dl vitvin, ca 50 g vetemjöl, 5 dl grönsaksbuljong, 200 g crème fraîche, 1 msk Skogslycka (Herbaria), 2–3 msk finklippt gräslök

Värm upp mjölk och parmesanost med 1,5 dl vatten till 60°, låt dra en timme. Passera genom en sil, smaka av och hetta upp till 70°. Skumma med en mjölkskummare.

Spätzle: Rör samman mjöl, ägg och äggula med 6 msk vatten till en deg. Smaka av med salt och peppar och låt degen vila i 30 min. Skär ner degen i små bitar från en skärbräda direkt i en kastrull med kokande saltat vatten. Ta upp spätzlen med hålslev direkt när den flyter upp på ytan och håll den varm.

Svampragu: Ansa svampen och skiva den, hacka löken fint. Fräs svamp och lök i 50 g smör och krydda. Tillsätt vitvin, sila bort vätskan. Låt 50 g smör smälta i en kastrull, blanda ner mjölet och låt allt sjuda 5 min. Tillsätt under tiden du rör grönsaksbuljong och vätskan från svampen och låt det koka upp. Efter 15 min tillsätts crème fraîche, Skogslycka, salt och peppar. Blanda ner svampen och låt den bli varm, servera med spätzle och parmesanskum. Garnera med gräslök.

Du hittar fler läckra recept på www.alltgott.se

Importör: munchmedia, herbaria@munchmedia.se, 070 938 55 53