



Svampesauce

Til ca. 6 personer

Ingredienser:

150 g østershatte i strimler

150 g markchampignoner i kvarte

Stegesky

1 dl. bisonfond

½ liter piskefløde

2 spsk. saucejævner

2 spsk. tør, hvid portvin

1 tsk. groft salt

Friskkværnet peber

50 g smuttede mandler i halve

evt. kulør

Fremgangsmåde:

Svits svampene i stegeskyen i panden ca. 1 min. og hæld dem i en gryde. Kog panden af med fond og hæld den over i gryden. Tilsæt fløde og bring blandingen i kog. Tilsæt saucejævner under omrøring og kog saucen ved svag varme i ca. 1 min. Smag til med portvin, salt og peber. Vend mandlerne i. Tilsæt evt. kulør.