Bruschetta med smørstegte østershatte



Efter at have fået disse lækre bruschettaer på en restaurant i Italien prøvede min mand at lave dem derhjemme og med nogle få tilrettelser – lidt soya og lidt paprika – blev det til en af de forretter, vi tit kan finde på at servere til vores gæster sammen med et godt glas hvidvin eller mousserende vin.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 20 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 2 bakker østershatte
- 2 spsk. olivenolie
- 1 spsk. smør
- 1 løg, hakket
- ½ dl hvidvin
- 2 tsk. soyasauce
- ½-1 dl piskefløde
- ½ tsk. stødt sød paprika
- Havsalt
- Godt ciabattabrød eller landbrød, skåret i skiver

Til pynt: frisk persille, friskkværnet peber.

Til denne ret anbefaler vi



Crémant d'Alsace Brut
Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig
Varenr. 1078436



Champagne Carte d'Or Empreinte Brut
Champagne Doyard-Mahé
Champagne, Frankrig
Varenr. 1177636



Château Arrogant Frog Chardonnay
The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig
Varenr. 1489236



Murphy-Goode Chardonnay
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445236

Fremgangsmåde

Østershattene renses med en børste (de må ikke blive våde) og rives i stykker. Varm olien og smør i en pande, steg løget, uden at det tager for meget farve.

Tilsæt østershattene og steg videre i nogle minutter. Kom hvidvin i og lad det dampe af i to minutter. Rist brødskiverne i en toaster eller i en forvarmet ovn. Kom soyasauce og fløde i (nok til at danne en sauce, men ikke alt for flydende). Drys krydderier og salt i. Smag til. Servér straks på brødet og drys med persille og friskkværnet peber.

Tip: svampefyldet kan med fordel bruges i andre retter, fx på tagliatelle pasta med et drys revet parmesan og masser af friskhakket persille og nogle rucolablade eller som fyld til pandekager sammen med lidt kogt hamburgerryg i tern og revet gruyereost.

Find andre vin til svampe her.