

Ingredienser:

2 skiver ristet formfranskbrød
12 mellemstore champignon
Margarine
½ dl fløde
1 stænk tabasco
1 tsk. tomatpure
½ tsk. Worcester sauce
½ tsk. citronsaft
½ tsk. Dijon sennep
½ knivspids muskat
Salt og peber

Tilberedning:

1. Gør champignonerne i stand og skær stilken af. Rist de i stand gjorte champignon hoveder i smør, til de er gyldne og møre. Drys lidt salt og peber over
2. Skær skorperne af, og rist franskbrødsiverne på en brødrister
3. Læg brødet på en bageplade, smurt med olivenolie
4. Placer 6 champignoner på hvert stykke brød
5. Pisk fløden til skum, og smag den til med krydderierne
6. Fordel nu blandingen over champignonerne
7. Forvarm ovnen ved 225°
8. Sæt bagepladen på øverste placering i ovnen
9. Bag brødene til de er gyldne (ca. 5 – 10 min.)
Server brødene direkte fra ovnen, rygende varme

Tips:

Punkt 1 til og med 5 kan forberedes et par timers tid før retten skal serveres

Djævlechampignon

(2 personer)



En fyrg forret