

Vildttilberedning 08 sep

Salat med pigsvamp

250 g pigsvamp
20 g smør
Salt
2 modne tomater
Friske basilikumblade
2 spsk (olivenolie) olie
1 spsk kryddereddike
Friskmalet peber

Skær de istandgjorte svampe i tynde skiver. Varm smørret i en pande, til det bliver svagt gyldent. Svits svampene heri over middelstærk varme, til de bliver gyldne – ca. 4 min. Strø dem med salt og lad dem afkøle. Skær tomaterne i skiver og anret dem på et fad. Hak nogle basilikumblade – i alt 2 spsk – og bland dem sammen med olie, eddike og peber til en salat marinade. Fordel svampene pænt over tomatskiverne og hæld marinaden over. Pynt med hele basilikumblade.