GENERELL

Ett fräs på svamp, vitlök, chili & persilja

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **10 min** Portioner: **2-3**

10

Detta grundrecept har jag använt både som tillbehör till en biff och i en gräddig sås med tagliatelle. Använd fantasin och kombinera med det du tycker om.

Jag brukar inte haka upp mig så mycket på vad jag ska ha vissa saker till utan går lite på känsla och provar mig fram.
Riktigt goda smaker som funkar till lite allt möjligt!
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

300 g små champinjoner
3 klyftor vitlök
1 st färsk röd chili
1 kruka kruspersilja
1 msk smör
0,5 tsk salt

0,5 tsk grovmalen svartpeppar
1 skvätt champagnevinäger

GÖR SÅ HÄR

1. Dela champinjonerna, finhacka vitlök, chili (utan frön) och persilja.

2. I en varm panna torrsteker du champinjonerna först. När de släppt vatten och det förångats så tillsätter du smör, vitlök och chili. Tillsätt salt och peppar.

3. Sänk värmen något och bryn hacket i ca 2 minuter. Slutligen tillsätter du den hackade persiljan och rör om.
Vill du göra pasta med fräset så häller du i grädde och kokar upp och blandar med valfri pasta. Smaklig måltid!