VEGETARISK

Champinjoner med vitlök

Kock: **Monika Österheim** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Vitlöks- och chilifräst svamp är ett måste på tapasbordet. Gillar du inte het mat, ta bara bort chilin.

Vill du lyxa till det extra för en mer komplett smårätt kan du lägga till småbitar av spansk korv, räkor eller serranoskinka.

INGREDIENSER

250 g champinjoner
2-3 msk olivolja
3-4 vitlöksklyftor
salt
1 färsk röd chili (frivilligt)
2 msk torr sherry
2 msk färsk hackad bladpersilja
brödbitar att suga upp allt det gottiga!

GÖR SÅ HÄR

1. Skär svampen i munsbitar om de är stora. Lägg svampen i en stekpanna utan fett och låt den i lugn och ro vätska av sig på medelvärme i ca 8-10 min. Sug upp vätskan några gånger med hushållspapper. Använd tång så att du inte bränner dig. Det här är mitt trick för att inte svamp ska få panik av hög värme och krympa ihop till pyttesmå bitar.

2. Under tiden: Hacka chilin. Anpassa sedan mängden i rätten efter din smak. Ta eventuellt bort frön och mellanväggar om du vill ha mindre hetta.Hacka eller skiva vitlöksklyftorna tunt. Skölj och torka persiljan men vänta med att hacka den till servering.

3. När svampen släppt vätskan tillsätter du oljan och höjer värmen. Låt svampen snabbt få lite färg. Tillsätt några nypor salt, chili och vitlök och fräs snabbt ihop. Sänk värmen och låt smakerna hitta varandra några minuter. Slå en skvätt (några matskedar) sherry över svampen och rör runt. Hacka persiljan och strö över. Servera bums!
Vill du ha extra olja är det bara att ringla lite över vid servering.