



### Trattkantarellsoppa 4 - 6 port

10 gr torkade trattkantareller  
½ gul lök  
1 msk tomatpuré  
2 msk vetemjöl  
1 l grönsaksbuljong  
1 dl mellangrädde  
1 dl crème fraiche

Blötlägg svampen i 2-3 tim, spara vattnet. Vid kortare blötläggningstid, låt det mesta vattnet koka in på svag värme.

Hacka svampen fint, smörfräs den med hackad lök. Tillsätt tomatpuré. Strö över mjöl, späd med buljong. Koka soppan ca 10 minuter. Tillsätt grädde och crème fraiche. Sjud ca 10 minuter. Smaka av med ädelost, salta och peppra. Klipp persilja över.



### Grönsakswok 4 - 6 port

20 g torkad goliatmusseron  
1 röd paprika  
1 gul lök  
1 liten fänkål  
½ aubergine  
3 morötter  
1½ msk smör

Blötlägg svampen i 2-3 tim. Vid kortare blötläggningstid, låt det mesta vattnet koka in på svag värme. Skala och strimla grönsakerna.

Fräs svampen i smör ca 30 min. Tillsätt grönsakerna och fräs tillsammans i några minuter. Smaka av med salt.



### Mandelpotatissoppa 4 - 6 port

20 g torkad rimskivling  
5 mandelpotatisar  
2 schalottenlökar  
1 klyfta vitlök  
1 l hönsbuljong  
2 dl matlagningsgrädde  
Crème fraiche

Skala och skiva potatisen, låt fräsa med hackad lök och hälften av svampen i 1 msk smör. Pressa i vitlöken, tillsätt buljong och låt koka ca 30 min.

Mixa soppan i matberedare. Tillsätt grädde och späd eventuellt med mera vätska. Smaka av med salt, peppar, chilipulver. Fräs resten av svampen i smör tills den blir knaprig.

Servering: Toppa med resterande svamp och crème fraiche.





### Stuvning 4 - 6 port

20 g torkad sandsopp  
2 – 3 msk smör  
2,5 msk vetemjöl  
3 dl vätska  
Salt och peppar

Blötlägg svampen i 2-3 tim, spara vattnet. Vid kortare blötläggningstid, låt det mesta vattnet koka in på svag värme. Fräs svampen med smör 5 – 10 min. Strö över mjöl och rör om. Tillsätt vätska (svampspad, mjölk, grädde) under omrörning. Låt småkoka i ca 30 min. Avsmaka med salt och peppar.



### Svampcrème 4 - 6 port

10 g torkad rödgul trumpetsvamp  
2 schalottenlökar  
1 dl grädde  
1 äggula  
2 msk vetemjöl

Blötlägg svampen i 2-3 tim, spara vattnet. Vid kortare blötläggningstid, låt det mesta vattnet koka in på svag värme. Hacka svampen fint, smörfräs i ca 15 min. Strö över mjöl, rör om och tillsätt vätska. Låt småkoka i ca 30 min. Tillsätt äggulan. Koka inte mera! Salta och peppra efter smak.

Användning: Fyllning bakad potatis. Omelett, varm smörgås. Tillsätt då riven ost, gärna getost.



### Svampmarmelad

20 torkad karljohan  
2 gula lökar  
1 tsk ättika, 24 %  
1 dl vitt vin  
2-3 msk honung

Blötlägg svampen i 2-3 tim. Vid kortare blötläggningstid, låt det mesta vattnet koka in på svag värme. Hacka svampen fint, smörfräs i minst 15 min, tillsätt hackad lök mot slutet. Tillsätt ättika, vin och honung. Sjud under lock i 15 min, därefter ytterligare 10 min utan lock tills den tjocknar. Smaka av med salt och peppar. Ös upp i glasburk. Förvara svalt. Användning: Grillat, rökt skinka, varmrökt fisk.



### Svamprisotto 4 - 6 port

20 g torkad karljohan  
1 gul lök, hackad  
0,3 dl matkorn  
1 vitlöksklyfta  
1 l vatten/svampspad  
1,5 msk grönsaksfond  
1,5 dl riven västerbottenost

Blötlägg svampen i 2-3 tim, spara vattnet. Vid kortare blötläggningstid, låt det mesta vattnet koka in på svag värme. Hacka svampen fint, smörfräs i minst 15 min, tillsätt löken mot slutet.

Koka upp vattnet med grönsaksfond. Tillsätt matkorn, pressa i vitlöksklyftan. Sänk värmen, späd med vätskan, litet i taget. Koka in och rör om allteftersom. Värm under lock ca 25 minuter. Rör ner svamp, lök och riven ost, krydda med salt och vitpeppar.



### Pastasås 4 - 6 port

20 g torkad svart trumpetsvamp  
2 - 3 soltorkade tomater  
2,5 dl svampbuljong  
1 fl kaffebrädd

Blötlägg svampen i 2-3 tim, spara vattnet. Vid kortare blötläggningstid, låt det mesta vattnet koka in på svag värme. Hacka svampen fint och smörfräs minst 15 min. Tillsätt hackade, soltorkade tomater. Späd med buljong och blötläggningssvatten. Tillsätt kaffebrädd, låt puttra ca 30 min.



### Fyllning pajdegsskal 4 - 6 port

20 g blandsvamp  
1 purjolök  
2 dl riven ost  
3 ägg  
3 dl kaffebrädd  
1 tsk timjan

Blötlägg svampen i vatten i 2-3 tim, spara vattnet. Vid kortare blötläggningstid, låt det mesta vattnet koka in på svag värme.

Vispa ihop ägg, kaffebrädd, salt, peppar, timjan, lite blötläggningssvatten.

Hacka svampen fint, smörfräs i minst 20 min, tillsätt skivad purjolök mot slutet. Fyll pajen, strö över ost och håll på äggsmet.

Grädda på nedersta falsen, 200° C ca 40 min.

