

Erdei csiperke mártás

Szerző: -ka-p-r-

2015. Április 19.

Utolsó frissítés 2015. Április 19.

- 1 ek olaj
- 1 ek vaj
- 25 dkg barna csiperke
- 1 fej vöröshagyma
- 2 dl fűzetejszín
- 1 dl fűdes tokaji hárslevelű
- 1 ek finom liszt
- só, fehérbors

A felhevített olaj-vaj keverékben megpirítjuk a finomra vágott vöröshagymát, majd hozzá adjuk a gombafejek kitárt és szintén finomra felvágott tönkjét. Sósra, a fehérborssal és a fűzetejszín alatt fonnyadtáig pároljuk meg. Ezután kerül hozzá a fehérbors, amivel további 8-10 percig forraljuk a hagymát és a gombát fedő alatt, majd besűríti az egágot a fűzetejszínnel és egy csapott evőkanálnyi finomliszttel.

Botmixerrel homogenizáljuk a mártást, majd takarékra vesszük a lángot és hozzá adjuk a vékony szeletek vágott gombafejeket. További 10 percnyi, lassú, gyöngyözés forralást és gyakori keverést követően elkészül a gombamártásunk.

Borajánlás:

A tokaji bornak és a barna csiperkéknek készíthetünk egyfajta camembert-es felhang fogja meghatározni. Adhatjuk frissen vagy grillezett háshoz, tésztához. Testesebb fehéreket vagy könnyebb vöröset ajánlok hozzá fogyasztani.