

SVAMPRECEPT FRÅN SKR-WEBBEN

ARKIVERAT 211124

## All svamp – inlagd svamp

Inlagd svamp med smak av vinäger kan ersätta sillen på julbordet.

Du kan använda vilken svamp du vill, helst ska det vara små, fina exemplar, men det funkar bra med skivad eller grovhackad svamp från frysen.

Du kan välja mellan en starkare variant med röd chili eller mildare med paprika eller morot.

Rätten mår bra av att stå i kylen ett dygn innan den serveras.

<b>Förberedelse</b> tid	10
<b>Tillagning</b> stid	15+10
<b>Portioner</b>	portioner

### INGREDIENSER

- 5 dl färska små svampar av alla sorter eller motsvarande mängd fryst
- 0,5 dl vitvinsvinäger
- 0,5 dl olivolja
- 0,5 dl vatten
- 1 tsk salt
- 1 bit röd chili, paprika eller morot
- 3 klyftor vitlök
- 2 kvistar färsk timjan eller basilika

### INSTRUKTIONER

1. Hacka svampen grovt och lägg den i kokande vatten. Låt koka i 10-15 minuter. Häll bort vattnet och skölj svampen.
2. Blanda ihop lagen i en kastrull och koka upp den. Lägg i svampen och koka sakta i 10 minuter. Ta upp örterna. Låt svalna och lägg i nya örterkvistar.

## All svamp – köttfärsröra

Man kan använda många olika svampar i en köttfärsröra som äts till pasta eller läggs in i en paj. Det här receptet är gjort för rödgul trumpetsvamp, men det går även bra att använda trattkantarell, kantarell eller någon god blandsvamp.

<b>Förberedelse</b> tid	10 minuter
<b>Tillagning</b> stid	10 minuter
<b>Passiv tid</b>	20 minuter
<b>Portioner</b>	portioner

### INGREDIENSER

- 300 gram köttfärs
- 1 gul lök
- 1 vitlöksklyfta, finriven
- 1 msk torkad timjan
- 1 msk finskuren basilika
- Salt, peppar
- 1 liter färska kantareller eller
- matfett
- 1 burk krossade tomater

- 1 gnutta socker

#### INSTRUKTIONER

1. Fräs köttfärsen i lite matfett så att den blir grymig och får lite färg.
2. Hacka och fräs löken på svag värme tills den mjuknar.
3. Lägg över allt i en gryta.
4. Blötlägg torkad svamp i 15-30 minuter för rödgul trumpetsvamp och andra tunna svampar. Ånga av svampen. Skiva den färska svampen och låt den ånga av.
5. Fräs den färska svampen i lite matfett.
6. Lägg allt i en gryta tillsammans med riven vitlök, alla kryddor och de krossade tomaterna. Tillsätt en gnutta socker. Sjud på svag värme i cirka en kvart.
7. Smaka av med salt och peppar. Servera gärna med riven ost.

#### All svamp – svamppastej

Den här pastejen passar fint på smörgåsbord och julbord.

#### Portioner 4

#### INGREDIENSER

- 1 liter färsk blandsvamp eller motsvarande mängd förkokt
- 2 gula lökar
- 20 gram smör
- 2 ägg
- 2 dl kokt mjölk
- 0,5 dl mellangrädde
- 2 skivor dagsgammalt vitt bröd
- Salt, peppar
- 0,5 tsk smulad timjan
- 0,5 dl hackad persilja
- matfett till formen

#### INSTRUKTIONER

1. Sätt ugnen på 200 grader
2. Hacka vampen i ganska stora bitar. Ånga av den i en stekpanna. Lägg i smöret och de hackade lökarna och låt alltsammans stå på ganska svag värme i cirka 15 minuter.
3. Vispa ihop ägg, mjölk och grädde, smula i brödet. Smaksätt med salt, timjan och peppar och det mesta av persiljan.
4. Blanda ner svamp och lök i äggsmeten och håll den i en smord, ugnssäker form.
5. Grädda mitt i ugnen tills pastejen stannat, cirka 30 minuter.

#### All svamp – svamppaté

Paté på svamp är utmärkt på julbordet för den som föredrar vegetariska rätter. Använd gärna kantareller, taggsvamp eller fårticka. Servera med gelé eller lingon.

Du kan laga patén i en ugnform som rymmer 5-6 deciliter eller välja portionsformar.

<b>Förberedelsetid</b>	10 minuter
<b>Tillagningstid</b>	15+40 minuter
<b>Portioner</b>	portioner

#### INGREDIENSER

- 400 gram blandsvamp eller kantareller
- 1 röd lök
- smör eller olja till stekning
- 1 tsk torkad timjan
- 1 tsk torkad mejram
- 10 st enbär
- 1 dl finhackad persilja
- Salt och peppar
- 3 st ägg
- 1,5 dl visp- eller mellangrädde

#### INSTRUKTIONER

1. Rensa svampen och skär den i bitar. Skala och hacka rödlöken. Stek svamp och lök i smör i 10-15 minuter.
2. Mortla enbären och tillsätt dem mot slutet av stektiden tillsammans med timjan och mejram. Salta och peppra. Låt kallna.
3. Kör blandningen i matberedare eller med mixerstav. Tillsätt persilja, ett ägg i taget och grädde. Mixa till en jämn smet och smaka av med salt och peppar.
4. Smörj en form som rymmer 5-6 dl eller i portionsformar. Häll i smeten och grädda mitt i ugnen i 35–40 minuter. Låt patén kallna och servera med gelé, picklad rödlök eller lingonsylt.

### All svamp – ugnsrostade rotfrukter

Det här receptet är ursprungligen till för trattkantarell, men fungerar bra med många andra kryddsvampar, till exempel kantareller, svart eller rödgul trumpetsvamp.

<b>Förberedelsetid</b>	20 minuter
<b>Tillagningstid</b>	10 minuter
<b>Passiv tid</b>	30 minuter
<b>Portioner</b>	portioner

#### INGREDIENSER

- 1 kg blandade rotfrukter: till exempel morötter, kålrot, rotselleri, potatis, fänkål, jordärtskocka
- 1 stor röd eller gul lök
- 2 klyftor vitlök
- 1 liter färsk eller 10 gram torkad svamp
- 3 msk olja
- timjan eller körvel
- Salt, peppar

#### INSTRUKTIONER

1. Börja med svampen. Torkad svamp läggs i blöt i cirka 15-30 minuter, kokas upp i vatten och därefter häller man av vattnet.

2. Ånga av den färska eller blötlagda svampen i en stekpanna. När svampens egen vätska kokat in tillsätter man lite olja och småfräser svampen i cirka 20 minuter.
3. Sätt ugnen på 175 grader.
4. Skala och skär rotsakerna i bitar, potatisen och löken i skivor. Olja in rotfrukterna och lägg dem i en ugnssäker form. Tillsätt timjan eller körvel, salta och peppra som du önskar.
5. Sätt in rotsakerna i ugnen och kontrollera efter cirka 30 minuter om de är mjuka. Blanda då i svampen och låt rätten stå i ugnen några minuter tills svampen är varm.

### **Blomkålssvamp med lammfärsbiff**

När man hittar blomkålssvamp så har man svamp till många middagar. En svamp kan väga flera kilo. Det är en stor svamp som växer invid stora, gamla tallar som parasit. Den återkommer vanligen varje år på samma plats.

Plocka endast unga exemplar. Rensningen kan vara knepig. Man får skölja ut barr, jord och andra växtrester i kallt vatten.

Blomkålssvampen kan stekas, friteras och stuvas. Man kan även göra svampmjöl och använda som krydda.

Det här receptet bygger på att man ersätter hälften av lammfärsen med blomkålssvamp.

Latinskt namn *Sparassis crispa*.

<b>Förberedelse</b> tid	10
<b>Tillagning</b> stid	10
<b>Portioner</b>	personer

#### **INGREDIENSER**

- 200 g lammfärs
- 200 g blomkålssvamp
- 2 äggulor
- 2 tsk dijonsenap
- 1 tsk timjan
- 1 dl hackad gräslök eller 1 hackad vitlök
- 1 dl visp- eller mellangrädde
- 2 msk smör
- Salt och peppar

#### **INSTRUKTIONER**

1. Rensa blomkålssvampen eller plocka fram svampen ur frysen. Lägg den i en kastrull och svetta ut vätskan. Tillsätt matfett och stek i tio minuter.
2. Blanda svamp och lammfärs.
3. Tillsätt äggulor, senap, timjan, gräslök (eller vitlök), salt och peppar. Rör i grädden.

4. Forma färsen till 8 ovala biffar eller till 16 mindre köttbullar. Stek biffarna i smör på medelvärme i en stekpanna, 2-3 minuter på var sida.
5. Servera med potatismos och stekta tomater.

### **Blomkålssvamp med lammfärsbiff**

När man hittar blomkålssvamp så har man svamp till många middagar. En svamp kan väga flera kilo. Det är en stor svamp som växer invid stora, gamla tallar som parasit. Den återkommer vanligen varje år på samma plats.

Plocka endast unga exemplar. Rensningen kan vara knepig. Man får skölja ut barr, jord och andra växtrester i kallt vatten.

Blomkålssvampen kan stekas, friteras och stuvas. Man kan även göra svampmjöl och använda som krydda.

Det här receptet bygger på att man ersätter hälften av lammfärsen med blomkålssvamp.

Latinskt namn *Sparassis crispa*.

<b>Förberedelse</b>	10
<b>Tillagningstid</b>	10
<b>Portioner</b>	personer

#### **INGREDIENSER**

- 200 g lammfärs
- 200 g blomkålssvamp
- 2 äggulor
- 2 tsk dijonsenap
- 1 tsk timjan
- 1 dl hackad gräslök eller 1 hackad vitlök
- 1 dl visp- eller mellangrädde
- 2 msk smör
- Salt och peppar

#### **INSTRUKTIONER**

1. Rensa blomkålssvampen eller plocka fram svampen ur frysen. Lägg den i en kastrull och svetta ut vätskan. Tillsätt matfett och stek i tio minuter.
2. Blanda svamp och lammfärs.
3. Tillsätt äggulor, senap, timjan, gräslök (eller vitlök), salt och peppar. Rör i grädden.
4. Forma färsen till 8 ovala biffar eller till 16 mindre köttbullar. Stek biffarna i smör på medelvärme i en stekpanna, 2-3 minuter på var sida.
5. Servera med potatismos och stekta tomater.

## Kantarell – biffar

Kantareller har mycket smak och fungerar bra för denna svampbiff. Du kan även använda andra svampar eller en blandning av olika svampar. Bacon eller rimmat fläsk passar bra till eller varför inte julskinka.

### Portioner 4

#### INGREDIENSER

- 1,5 liter färska kantareller eller motsvarande mängd fryst
- 2 ägg
- 1 liten rödlök
- 1,5 dl ströbröd
- 3 msk vetemjöl
- Salt, peppar

#### INSTRUKTIONER

1. Låt svampen ånga av under lock i en tjockbottnad kastrull. Låt den stå på värmen minst 20 minuter. OM det blir för torrt sätter du till lite vatten.
2. Finfördela svamp och lök i matberedare eller med mixerstav. Blanda i ströbröd, uppvispat ägg, salt, peppar och lite mjöl.
3. Forma färsen till ganska små bullar eller biffar och stek dem på medelvärme.

## Kantarell – med pepparkaka och messmör

Här kan du använda den mjuka tyska eller skånska pepparkakan eller vanliga pepparkakshjärtan.

### Portioner

Portioner 4

#### INGREDIENSER

- 4 mjuka, stora pepparkakor eller fler små, vanliga
- 100 gram kantareller
- 1 msk smör
- Salt och vitpeppar

#### Messmörsdipp

- 0,5 dl kesella eller cottage cream
- 0,5 msk crème fraiche
- 0,5 msk majonnäs
- 0,5 msk gräslök
- 1,5 msk messmör

#### INSTRUKTIONER

1. Stek finhackade kantareller i smör. Salta och peppra.
2. Blanda ihop ingredienserna till dippen
3. Låt gästerna själva fördela dippen på pepparkakan.

## Kantarell – Rotfruktsgratäng med kantarell

Kantarellen är en s.k. kryddsvamp med god egen smak. Den passar även bra i gratänger som denna.

Många föredrar att äta kantarellen stekt på macka. Efter förkokning kan den frysas för senare bruk. Man kan även torka den och sedan mala den till pulver i en mandelkvarn och använda som krydda.

Du kan byta ut kantarellen i receptet mot andra kryddiga svampar som trattkantarell, rödgul eller svart trumpetsvamp. Du kan också variera vilka rotfrukter du använder.

<b>Förberedelse</b> tid	20 minuter
<b>Passiv</b> tid	35-40 minuter
<b>Portioner</b>	personer

### INGREDIENSER

- 8 potatisar
- 1-2 rotfrukter av olika slag. Välj bland morot, kålrot, jordärtskocka, rotselleri, fänkål
- 1-2 gul eller röd lök
- 3 dl gräddmjölk
- 2 dl färskrivna ost
- 1 liter färska kantareller eller
- 4 dl förkokt svamp från frysen
- 1 st buljongtärning

### INSTRUKTIONER

1. Börja med svampen. Ånga av den färska eller förkokta svampen i en stekpanna. Sätt till lite matfett och låt det bryna en stund.
2. Flytta över svampen till en kastrull och tillsätt gräddmjölken och en buljongtärning.
3. Skär potatis och rotfrukter i tunna skivor och koka tillsammans med svampen i 10 minuter.
4. Skär löken i tunna skivor och låt den mjukna i litet matfett. Blanda i löken i kastrullen.
5. Sätt ugnen på 200 grader. Flytta över allt i en smord ugnsform. Strö över osten och låt gratängen baka i 35-40 minuter.

## Kantarell – Syltade kantareller

Här är kantarellerna syltade. De passar bra till som tillbehör till de flesta rätter. Kanske en vegetarisk pytt-i-panna eller en biff.

Det här receptet utgår från färska kantareller.

<b>Maträtt</b>	<a href="#">Tillbehör</a>
<b>Förberedelse</b> tid	10 minuter
<b>Tillagning</b> stid	10 minuter
<b>Passiv</b> tid	15 minuter



## Portioner

### INGREDIENSER

- 500 gram små, rensade kantareller
- vatten så att det täcker ungefär hälften av svampen
- 2 tsk salt per liter vatten

### Ättikslag

- 1 dl ättiksprit
- 1 ½ dl svampspad
- 1 dl socker
- ½ tsk vitpepparkorn
- 1 tsk gula senapsfrön
- 1 bit muskotblomma
- 1 bit torkad ingefära
- 2 kryddnejlikor

### INSTRUKTIONER

1. Rensa kantarellerna och koka dem i cirka 10 minuter i det saltade vattnet. Sila sedan av spadet och spara cirka 1,5 dl till lagen
2. Blanda ingredienserna till lagen i en kastrull. Koka upp och låt koka i 5 minuter
3. Lägg svampen i rena burkar och häll den varma lagen över. Tillslut och förvara kallt.

## Karljohan – kyckling och portvin

Karljohan kan stekas och ätas direkt eller torkas. Flera anser att smaken blir bättre om svampen är torkad först.

Karljohan har en nära släkting i finluden stensopp (*Boletus reticulatus*), som ofta kommer något tidigare på sommaren.

Latinskt namn: *Boletus edulis*

**Förberedelsetid** 20

**Tillagningstid** 10

**Passiv tid** 15

## Portioner

### INGREDIENSER

- 6 hg kycklingfilé
- 1 liter färsk karljohan eller motsvarande mängd torkad, dvs. 2-3 dl
- 2 msk vetemjöl
- 2 dl grönsaksbuljong
- Salt, peppar
- 2 klyftor vitlök
- 1 dl portvin Kan uteslutas om man inte gillar portvin

### INSTRUKTIONER

1. Lägg den torkade svampen i blöt i någon timme.
2. Ånga av den färska eller blötlagda svampen i stekpanna.

3. Skär kycklingen i strimlor. Lägg dem i en plastpåse med mjöl, salt och peppar. Skaka om påsen så att alla bitar blir ordentligt inmjölade.
4. Skär vitlöken i skivor och låt den mjukna i lite matfett i en stekpanna.
5. Ta upp vitlöken och lägg i svamp och kyckling och stek tills kycklingen har fin färg.
6. Lägg allt i en tjockbottnad kastrull, slå i buljong, grädde och portvin och låt det hela småka i minst tio minuter. Smaka av med salt och peppar.
7. Servera med ris eller pressad potatis.

## Karljohan – soppa

Karljohan räknas av många som den godaste av alla svampar. Den har härlig smak och är läcker stekt i smör eller olja, men fungerar även i mer blandade rätter. Karljohan kan stekas och ätas direkt eller torkas. Flera anser att smaken blir bättre om svampen är torkad först.

En del kockar serverar karljohan rå. Man bör inte äta rå svamp eftersom det finns risk för magknip. Våra magar är inte gjorda för att smälta rå svamp. Stek eller tillaga den minst 15 minuter.

Karljohan har en nära släkting i finluden stensopp (*Boletus reticulatus*), som ofta kommer något tidigare på sommaren.

Latinskt namn: *Boletus edulis*

<b>Förberedelsetid</b>	10 timme
<b>Tillagningstid</b>	10 minuter
<b>Passiv tid</b>	1 timme
<b>Portioner</b>	

### INGREDIENSER

- 2 msk pulver av karljohansvamp
- 1 msk svamp i bitar
- 1 schalottenlök
- 12 dl vatten
- 2 buljongtärningar
- 2 dl grädde
- ev. salt
- 2 1/2 msk vetemjöl
- 1 dl finhackad persilja

### INSTRUKTIONER

1. Om du använt färsk svamp: skär den i bitar och låt den puttra tillsammans med den finhackade löken i 10 minuter. Spar en matsked till garnering av soppan.
2. Om du använder svamppulver eller torkad svamp: låt det ligga i ljummet vatten i 10 minuter.
3. Koka upp 1/2 liter vatten, 1 dl grädde och buljongen. Lägg i svampen och löken och låt det hela koka på svag värme i minst en halvtimme, gärna längre.
4. Vispa ut vetemjölet i 1/2 liter vatten och håll det i soppan med resten av grädden. Späd med mer vatten vid behov. Låt småkoka i ytterligare 15 minuter.

5. Smaksätt med lite vitt vin eller någon örtekrydda om du önskar. Ha gärna i klippt persilja och den sparade stekta svampen.

### Ostronskivling – med rödbetor

Ostronskivling kan man köpa i butiker eller odla själv inomhus.

#### Portioner 4

#### INGREDIENSER

- 4 små rödbetor
- 1 lagerblad
- 2 klyftor vitlök
- 2 msk olivolja
- röksalt
- 100 gram ostronskivling
- 1 msk smör
- salt och nymalen vitpepper
- 1 nypa farinsocker
- 1-2 tsk vit balsamvinäger
- 1 msk färsk rosmarin
- 40 gram parmesanost

#### Vinägrett

- 1 msk olivolja
- 0,5 msk balsamvinäger

#### INSTRUKTIONER

1. Koka rödbetorna i lättsaltat vatten med lagerblad och vitlöksklyftor.
2. Skala rödbetorna och skiva dem tunt. Vänt i olivolja och fördela på fyra tallrikar. Strö över röksalt
3. Stek ostronskivlingen i smör och krydda med salt, vitpeppar och farinsocker. Stänk över balsamvinäger och vänd ner hackad rosmarin.
4. Portionera ut svampen över rödbetorna. Lägg på hyvlad parmesanost.
5. Rör ihop olja och balsamvinäger till en balsamvinägrett och droppa över.

### Rimskivling – rotsakspytt

Rimskivling är en god svamp som passar bra till rotsaker.

Rimskivling kallades tidigare rynkad tofsskivling.

Latinsk namn: *Rozites caperatus*

**Förberedelsetid**

20

**Passiv tid**

30

**Portioner**

#### INGREDIENSER

- 1 liter färsk rimskivling eller motsvarande mängd torkad, dvs. 1,5-2 dl

- 3 potatisar
- 1 morot
- 1 bit kålrot
- 1 bit rotselleri, cirka 50 gram
- 1 röd paprika
- 2 gula eller röda lökar
- 2 tsk salt
- peppar

### INSTRUKTIONER

1. Om du använder torkad svamp: blötlägg den i ljummet vatten i 1/2-1 timme.
2. Låt färsk eller blötlagd svamp ånga av i en stekpanna. Tillsätt matfett och låt svampen steka i cirka 20 minuter.

### Rotsakerna

1. Skär rotsakerna och paprikan i ganska små tärningar.
2. Stek dem och börja med kålroten som tar längst tid. Lägg därefter i morot, rotselleri, potatis och sist paprika.
3. Skär även löken i små tärningar och stek den eventuellt separat.
4. Blanda allt och låt det bli genomvarmt. Smaka av med salt och peppar.

### Rimskivling – torskgryta

Rimskivling är en bra svamp att kunna. Den är lätt att känna igen på sin rimfrostliknande beläggning på toppen. Den är god, kan både torkas och frysas. Och okänd för flertalet.

Rimskivling hette tidigare rynkad tofsskivling.

Latinskt namn: *Rozites caperatus*

<b>Förberedelsetid</b>	15
<b>Tillagningstid</b>	10
<b>Passiv tid</b>	15+10
<b>Portioner</b>	

### INGREDIENSER

- 4-6 portionsskivor torsk eller ett fryst fisklock
- 1 liter färsk rimskivling i rejäla skivor eller 2-3 dl torkad svamp
- 1 stor schalottenlök, eller 2 små
- 1 burk hela tomater
- 1 dl torrt vitt vin
- 1 dl grädde
- Salt, peppar
- 1 dl finhackad persilja

### INSTRUKTIONER

1. Lägg den torkade svampen i blöt i någon timme eller två.
2. Sätt ugnen på 225 grader.
3. Lägg svampen i en stekpanna. Låt den ånga av och tillsätt hälften av smöret. Puttra på svag värme i cirka en kvart.
4. Lägg över svampen i en låg, vid kastrull, till exempel en traktörpanna.

5. Lägg löken i stekpannan och låt den mjukna i smöret.
6. Salta och peppra fisken, som ska vara tinad. Lägg den och löken i kastrullen. Häll över vinet och låt fisken sjuda i 3-4 minuter.
7. Slå i tomaterna. Tillsätt grädden. Lägg alltsammans i en ugnsfast form med lock och låt det bräsa i ugnen i cirka 10 minuter.
8. Strö över persiljan.

## Rödgul trumpetsvamp – broccolipaté med svampsås

Rödgul trumpetsvamp är liksom trattkantarellen mycket användbar svamp. Den är lätt att torka och man använder den som råvara eller krydda.

Latinskt namn : *Cantharellus aurora*

<b>Förberedelse</b>	10 minuter
<b>Tillagningstid</b>	20 minuter
<b>Passiv tid</b>	2 timmar
<b>Portioner</b>	portioner

### INGREDIENSER

- 750 gram broccoli
- 1 schalottenlök eller liten gul lök
- 1 msk smör
- 3 ägg
- 1 dl lätt crème fraîche
- Salt, peppar

### Svampsåsen

- 1 liter färsk eller 2-3 dl torkad rödgul trumpetsvamp
- 1 schalottenlök
- 1 msk smör
- 2 msk vetemjöl
- 2 dl grönsaksbuljong
- 2 dl grädde
- 1 tsk grönmögelost
- Salt, peppar

### INSTRUKTIONER

#### Patén

1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Skala och skiva löken. Låt den mjukna i smöret utan att ta färg. Koka broccolin i lättsaltat vatten.
3. Kör broccolin och löken i matberedare eller hacka den ytterst fint för hand. Tillsätt kryddorna och äggen, ett i taget samt crème fraîche.
4. Smörj en form och häll i smeten i den. Ställ formen i en långpanna med vatten och grädda den i cirka 1 1/2 timme

#### Svampsåsen

1. Gör svampsåsen under tiden.
2. Alternativ 1 Koka upp den torkade svampen i lite vatten och fett och låt puttra tills vattnet kokat in.
3. Alternativ 2 Blötlägg torkad svamp i 15-20 minuter. Ånga av den färska eller blötlagda svampen i en stekpanna.

4. När svampen verkar torr tillsätter du mer smör och finhackad schalottenlök. Låt puttra i cirka 10 minuter, pudra över 1 msk av mjölet, späd med buljongen och 1 dl grädde.
5. Sjud på svag värme i minst 10 minuter till. Rör ut resten av mjölet i lite vatten och tillsätt det tillsammans med resten av grädden. Låt sjuda såsen ytterligare 10 minuter.
6. Tillsätt osten och smaka av med salt och eventuellt peppar.

### Rödgul trumpetsvamp – grönsakswok

Det bästa sättet att förvara rödgul trumpetsvamp är att torka den i max 30 grader. De rödgula svamparna ser mycket vackra ut i en glasburk. Färgen bleknar så småningom, men smaken blir kvar.

Det här receptet fungerar även bra för trattkantarell.

Latinskt namn : *Cantharellus aurora*

<b>Förberedelse</b>	15 minuter
<b>Tillagningstid</b>	10 minuter
<b>Portioner</b>	portioner

#### INGREDIENSER

- 4 paprikor, gärna i olika färger
- 1 liten squash
- 1 stor rödlök
- 1 liter färsk rödgul trumpetsvamp eller 2-3 dl torkad svamp
- 3 msk neutral olja, till exempel rapsolja
- Salt, peppar

#### INSTRUKTIONER

1. Alternativ 1. Koka upp vatten och fett (smör eller olja) med den torkade svampen och låt det puttra in. Tillsätt mer vatten vid behov
2. Alternativ 2 Blötlägg den torkade svampen i 15-20 minuter. Låt den färska eller blötlagda svampen ånga av i en stekpanna eller wok.
3. Stek svampen i lite olja medan du förbereder grönsakerna.
4. Kärna ur och strimla paprikorna, skala och strimla squashen, skär rödlöken i klyftor.
5. Hetta upp resten av olja och låt grönsakerna fräsa tills de är mjuka.
6. Salta och peppra efter behag.

### Sandsopp- soppa på sandsopp

I torkat skick är sandsoppen mycket läcker, men som färsk är den tämligen intetsägande. Torka den och använd istället för stenmurkla i soppor och såser. Minska mängden vätska i receptet till hälften om du gör sås.

Sandsoppen är torr i sig och mycket lätt att torka. Man bör undvika de större exemplaren. Rensa bort den jordiga delen av foten.

<b>Förberedelse</b> tid	20
<b>Tillagning</b> stid	15
<b>Passiv</b> tid	30
<b>Portioner</b>	

#### INGREDIENSER

- 30 gram torkad sandsopp
- 2 msk smör
- 4 msk vetemjöl
- 1,5 liter vatten
- 3 tärningar grönsaksbuljong
- 1½ msk tomatpuré
- 20 gram ädelost
- 3 dl grädde
- 2 st schalottenlökar
- Salt, peppar

#### INSTRUKTIONER

1. Smula sönder den torkade svampen i en kastrull. Häll över rumstempererat vatten så att det täcker svampen ordentligt. Låt stå i 15-20 minuter.
2. Koka på svag värme 10-15 minuter. Mixa svampen och schalottenlöken i en matberedare eller mixer. Bryn blandningen i smöret. Strö över mjölet och rör om. Tillsätt resten av vattnet under omrörning. Koka upp och lägg i buljongtärningarna.
3. Smaksätt med tomatpurén och ädelosten. Det är viktigt att man inte tar för mycket. Börja med hälften och smaka av.
4. Tillsätt grädde och låt soppan puttra 15-20 minuter. Smaka av och krydda eventuellt med salt och peppar. Strö över hackad persilja före serveringen.
5. Smaklig måltid!

#### Sotvaxing – köttfärsrulle med bacon

Sotvaxing har en mild, söt smak, som framträder tydligt om man inte blandar den med andra svampar eller kryddar den för mycket.

Många anser att det är den vackraste av svampar med sina kontraster mellan den mörkbruna hattovansidan och de vita, glesa skivorna.

Sotvaxing hette tidigare sotbrun vaxskivling.

Latinskt namn: *Hygrophorus camarophyllus*.

Det här receptet är bra även för andra svampar.

<b>Förberedelse</b> tid	20
<b>Passiv</b> tid	45
<b>Portioner</b>	

#### INGREDIENSER

- 300 gram nötfärs
- 100 gram fläskfärs

- 2 kokta kalla potatisar
- 1 dl vatten
- 1 ägg
- Salt, peppar

#### **Till fyllningen**

- 5 dl färsk sotvaxing eller motsvarande mängd torkad, dvs. 1-1,5 dl
- 1 msk smör
- 1 schalottenlök
- 1/2 paket bacon
- 3 msk hackad persilja

#### **INSTRUKTIONER**

1. Blötlägg den torkade svampen i någon timme.
2. Sätt ugnen på 175 grader
3. Låt den färska eller blötlagda svampen ånga av i en stekpanna. Tillsätt smör och en finhackad schalottenlök och låt steka i minst en kvart.
4. Lägg i bitar av bacon och stek tills de fått fin färg

#### **Köttfärsen**

1. Mosa potatisen och blanda den med köttfärsen, ägg, vatten och kryddor efter smak.
2. Bred ut färsen på vattensköljd skärbräda. Lägg svampröran på färsen och rulla ihop som en rulltårta.
3. Lägg färsrullen på ett smort, ugnsfast fat. Låt stå i ugnen cirka 45 minuter.

### **Sotvaxing – soppa med rökt lax**

Sotvaxing är en mild svamp som doftar honung när man skär i den. En ljuv doft sprider sig vid torkning av sotvaxing.

Den är otroligt god att äta för sig, enbart stekt i smör och kryddad med salt och peppar. Den funkar också bra i soppor och andra anrättningar.

Sotvaxing hette tidigare sotbrun vaxskivling.

<b>Förberedelsetid</b>	10 minuter
<b>Tillagningstid</b>	10 minuter
<b>Passiv tid</b>	45 minuter
<b>Portioner</b>	

#### **INGREDIENSER**

- 1 liter färsk sotvaxing eller motsvarande mängd torkad, dvs. 2-3 dl
- 1 finhackad schalottenlök
- 1 liter grönsaksbuljong
- 2 msk vetemjöl
- 2 dl grädde
- 1 hg kallrökt lax i strimlor
- 300 g knaprig grönsak, t.ex. sockerärter
- Salt och peppar

#### **INSTRUKTIONER**



1. Låt den färska eller blötlagda svampen ånga av i en tjockbottnad kastrull på svag värme. Höj värmen något och tillsätt finhackade lök. Stek tills löken mjuknat.
2. Tillsätt hälften av buljongen och 1 dl grädde och låt soppan koka åtminstone en halvtimme.
3. Vispa ut mjölet i lite vatten, håll det i soppan med resten av grädden och låt koka i tio minuter.
4. Tillsätt den strimlade laxen och den grönsak du valt. Låt allt bli genomvarmt. Smaka av med salt och peppar. Servera genast.

## All svamp – svampjansson

Speciellt i jultider kan det vara lämpligt att ersätta ansjovis med svamp i Janssons frestelse.

Du kan använda nästan vilken svamp som helst, torkad eller fryst eller färsk.

<b>Förberedelse</b>	15
<b>Tillagningstid</b>	60
<b>Passiv tid</b>	60
<b>Portioner</b>	portioner

### INGREDIENSER

- 0,5-1 liter färsk svamp eller 2-4 dl fryst svamp
- 2 medelstora rödlökar
- 2 msk olja eller smör
- 10 medelstora potatisar
- 2 msk gräslök
- 4 dl grädde eller gräddmjölk, dvs hälften grädde, hälften vatten
- riven ost
- Salt och peppar

### INSTRUKTIONER

1. Hacka svampen i små bitar och stek den i olja. Salta och peppra.
2. Finhacka löken och stek den på svag värme
3. Skala potatisen, skiva den eller grovriv den. Skölj och låt vattnet rinna av.
4. Smörj en ugnssäker form och lägg i hälften av potatisen. Lägg på svamp, lök och den finklippta gräslöken. Täck med resten av potatisen.
5. Blanda ihop gräddmjölken och salta lätt. Håll den i formen och strö riven ost över.
6. Sätt in formen i ugnen, 175 grader, och låt den stå cirka 1 timme.

## Svart trumpetsvamp – i leverpastej

Svart trumpetsvamp anses av många vara en av de godaste matsvamparna. Den kan ätas stekt på macka eller med pasta, men man kan också göra pastej eller fiskdolmar på svart trumpetsvamp.

Latinskt namn: *Cantharellus cornucopioides*

## Portioner

### INGREDIENSER

- 4 hg kalv- eller svinlever
- 100 gram späck
- 1 gul lök
- 2 ansjovisfiléer
- 1 tsk mald svartpeppar
- 0,5 tsk mejram
- 0,5 msk salt
- 0,5 msk socker
- 1 msk ansjovisspad
- 1 ägg
- 3 dl mellangrädde
- 1 dl vetemjöl
- 0,5 liter färsk trumpetsvamp eller motsvarande mängd torkad

### INSTRUKTIONER

1. Hacka svampen och lägg den i ljummet vatten 15 minuter. Lägg över i tjockbottnad kastrull och låt den ånga av. Sätt till lite smör och fräs några minuter, salta lätt.
2. Häll på vatten så att det precis täcker svampen. Låt stå på svag värme i 20 minuter. Häll av vattnet.
3. Skölj levern och skär den och späcket i små kuber. Skala löken och skär den i bitar.
4. Mal lever, späck, lök och ansjovis i en köttkvarn eller mixa i matberedare. Blanda sedan i övriga ingredienser.
5. Lägg smeten i en smord form, gärna en rak brödform
6. Grädda pastejen i vattenbad i 60-70 minuter.

## Trattkantarell – soppa 1

Trattkantarell är en mycket användbar svamp. Den är lätt att torka och man använda den som råvara eller krydda. Smula ner lite torkad trattkantarell i en sås eller gryta och smaken förbättras betydligt.

Det här receptet kan även användas för trattkantarellsås. Minska då mängden vatten till 3 dl.

Om man lagar soppa eller sås på trattkantarell så kan det vara gott att tillsätta några matskedar sherry i anrättningen.

Latinskt namn : *Cantharellus tubaeformis*

**Förberedelsetid** 10 minuter

**Tillagningstid** 10 minuter

**Passiv tid** 15 minuter

## Portioner

### INGREDIENSER

- 1 liter färsk trattkantarell eller 1 dl torkad svamp
- 1 dm av det vita på purjolöken
- 10 dl vatten
- 2 dl grädde (valfri fetthalt)
- 6 enbär
- 2 1/2 msk vetemjöl
- Salt, peppar
- 1 buljongtärning

#### INSTRUKTIONER

1. Blötlägg den torkade svampen i ljummet vatten i 15-30 minuter. Ånga av den färska eller blötlagda svampen i en tjockbottnad kastrull.
2. Tillsätt lite matfett och purjolöken och låt det småsteka i 10 minuter.
3. Slå på vattnet, buljongen, 1 dl av grädden och enbären. Låt det koka tills purjolöken är så gott som upplöst.
4. Vispa ut vetemjålet i lite vatten samt resten av grädden. Häll det i soppan och låt det koka i ytterligare 10 minuter.

### Trattkantarell – soppa 2

Det finns många sätt att tillaga trattkantarellsoppa. Man kan variera vilka grönsaker som ska ingå, i de här varianten är det selleri och purjolök. Man kan ha sherry och tomatpuré.

Torkad trattkantarell är utmärkt att göra soppa på. Blötlägg svampen i 15-30 minuter och sätt igång.

Latinskt namn : *Cantharellus tubaeformis*

<b>Förberedelsetid</b>	15 minuter
<b>Tillagningstid</b>	10 minuter
<b>Passiv tid</b>	30 minuter
<b>Portioner</b>	

#### INGREDIENSER

- 6 dl rensade trattkantareller eller
- 2 dl torkade trattkantareller
- 1 liter vatten
- 1 1/2-2 tärningar höns- eller grönsaksbuljong
- 1 skiva rotselleri eller en medelstor stjälk blekselleri
- 1 bit purjolök, 6-8 cm
- 1-2 schalottenlökar
- 2 msk olja
- 4 msk matlagningsmjöl
- 1 dl grädde (välj fetthalt)
- 1 äggula
- Salt, peppar
- 1 dl hackad persilja

#### INSTRUKTIONER

1. Om du använder torkad svamp: Blötlägg den torkade svampen i 15-20 minuter. Rensa den färska svampen väl och skär den i lagom stora bitar.

2. Ånga av den färska eller blötlagda svampen i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt oljan och stek några minuter.
3. Tillsätt vattnet, buljongtärningarna och sellerin och koka i 10-15 minuter.
4. Skiva purjolöken, hacka schalottenlöken. Fräs det i resten av oljan. Strö på mjölet och späd med buljongen och koka upp så att mjölet löser sig.
5. Tillsätt svampen och låt alltsammans koka i 5-7 minuter.
6. Blanda äggulan med grädden och rör ner i soppan som därefter inte får koka mer.
7. Smaka av med salt och peppar och strö persilja över!

### Trattkantarell – soppa 3

Trattkantarell är en mycket användbar svamp. Den är lätt att torka och man använda den som råvara eller krydda. Smula ner lite torkad trattkantarell i en sås eller gryta och smaken förbättras betydligt.

Latinskt namn : *Cantharellus tubaeformis*

<b>Förberedelsetid</b>	15 minuter
<b>Tillagningstid</b>	15 minuter
<b>Passiv tid</b>	30 minuter
<b>Portioner</b>	personer

#### INGREDIENSER

- 30 gram torkade trattkantareller
- 2 msk smör
- 4 msk vetemjöl
- 15 dl vatten
- 3 tärningar grönsaksbuljong
- 1 1/2 msk tomatpuré
- 15 g ädelost
- 2 schalottenlökar
- 3 dl grädde (valfri fetthalt)
- Salt, peppar
- persilja

#### INSTRUKTIONER

1. Smula sönder den torkade svampen i en kastrull. Häll över vatten så att det täcker svampen ordentligt. Koka på svag värme i 10-15 minuter. Häll av vattnet.
2. Finfördela svampen och schalottenlöken i matberedare, eller hacka för hand.
3. Bryn blandningen i smör. Strö över mjöl och rör om. Tillsätt vattnet och 1 dl av grädden under omrörning.
4. Koka upp och lägg i buljongtärningarna. Smaksätt med tomatpuré och ädelost. Tillsätt resten av grädden och låt soppan puttra i 15-20 minuter.
5. Smaka av med salt och papper. Häll över hackad persilja vid serveringen.