

Örtbakad portabellosvamp med tryffelmajonnäs



Ingredienser för 6 portioner

6 skivor Pågen Energi

1 solovitlök

75g machésallad

3-4 schalottenlök

Matolja att fritera i

Salt och peppar

Örtbakad portabello

6 portabellosvampar

2 knippe persilja

1 kruka timjan

1 stor vitlöksklyfta

0,75 dl ströbröd

1 dl Västerbottenost

75g smör

1,5 msk olivolja

Tryffelmajonnäs

5 äggulor

1 msk dijonsenap

0,5 msk vitvinsvinäger

5 dl matolja

Tryffelbalsamico

Salt och peppar

Gör så här

Örtbakad portabello

Sätt ugnen på 200 grader.

Lirka loss stammen från hatten på svampen och spara till örtblandningen.

Lägg svampen med hatten nedåt på bakplåtspapper i en ugnsfast form. Salta och peppra.

Hacka persilja, timjan, vitlök och dela svampstammen i mindre bitar. Mixa allt med ströbröd, riven ost, smör och olja. Salta lätt. Fördela blandningen på svamparna. Låt baka tills blandningen fått fin färg, ca 15 min.

Rostad lök

Häll oljan i en tjockbottnad kastrull och få upp temperaturen till 120-130 grader.

Skala och skiva löken. Friter en liten mängd lök i taget och låt det ta sin tid. Rör om lite då och då. När löken är gyllene är den färdig.

Plocka av och låt löken rinna av på hushållspapper. Salta direkt så löken tar åt sig.

Tryffelmajonnäs

Blanda äggulor, senap och vinäger. Tillsätt olja droppvis under vispning.

Smaka av med salt och peppar.

Blanda samman majonnäsen med några droppar tryffelbalsamico.

Servering

Stansa ut en cirkel och rosta sedan skivan i en brödrost. Gnid ovansidan med en delad vitlöksklyfta.

Bred på rejält med tryffelmajonnäs, lägg på sallad och placera portabellosvampen på toppen.

Strö över den rostade löken.