



KOK | ALLAN THALLAUG



En god vin til denne ret:

Drue: 40 % Procanico,  
40 % Grechetto,

En flaske kunne være: 2014,  
Campogrande Orvieto DOC  
Classico, Antinori, Umbrien, Italien

## TING PÅ TOAST

# Tomater og basilikum

## Stuvede svampe

### Knuste kartofler med ramsløg

#### Toast

Skær det antal skiver, du ønsker, af et godt daggammelt brød. Stort set alt kan bruges, inkl. rugbrød.

Rist det sprødt i ovnen.

#### Tomater med basilikum og mozzarella

300 g blandede tomater

1 kugle mozzarella

Lidt frisk basilikum

Salt og peber

Lidt sukker

Skær tomaterne i passende stykker, og vend dem med lidt salt, peber, sukker og lidt hakket basilikum (gem noget til pynt). Mængden af salt, peber og sukker afhænger meget af tomaterne – så smag dig frem.

#### Stuvede svampe

200 g blandede svampe, efter eget ønske og udbud

2 dl piskefløde

½ finthakket skalotteløg

1 spsk. smør

Salt og peber

Rens svampene, og skær dem ud i passende stykker. Rist svampene i smørret på en pande. Når svampene er let gyldne, tilsættes fløden og koges ind til passende konsistens. Vend skalotteløg i og smag til med salt og peber.

#### Knuste kartofler med ramsløg

300 g små kartofler, gerne nye – hvis det er den tid på året

50 g smør

1 spsk. finthakket ramsløg (kan man ikke få fat i ramsløg, kan stort set alle andre urter bruges.)

Salt og peber

Vask kartoflerne, og kog dem møre i saltet vand. Når kartoflerne er møre, hældes vandet fra, og kartoflerne knuses let med et piskeris sammen med de øvrige ingredienser og smages godt til med salt og peber.

De knuste kartofler er også gode som tilbehør til mange andre retter, og det er nemt og hurtigt at lave.