



Stekt sopp aromatisert med dukkah og Qazvinpistasjnøtter

Dette er en liten rett med stor smak: raskt stekt sopp som blir ekstra saftig når den får et kort oppkok i eplemost, og som løftes med ristet pistasjolie og et generøst dryss dukkah med Qazvin-pistasjnøtter. Resultatet er varmt, aromatisk og perfekt balansert mellom umami, sødme og nøtteknas – nydelig som en liten forrett, et tapas-innslag eller som tilbehør til en større middag.

🕒 20 min

🔪 Easy

Instructions

- 1 Del soppen i passe store biter. (Du kan også bruke andre typer sopp, som kantareller, om ønskelig.)
- 2 Varm olivenolje og vegansk smør i en stekepanne.
- 3 Stek soppen i ca. 1 minutt, snu dem, og stek videre i ca. 40 sekunder.
- 4 Hell eplemosten over soppen, legg på lokk og la det småkoke i ytterligere ca. 40 sekunder.
- 5 Anrett soppen umiddelbart på en varm tallerken.
- 6 Ringle over sjyen fra pannen og litt ristet pistasjolie.
- 7 Dryss rikelig med Dukkah med Qazvin-pistasjnøtter og et lett strø av havsalt fra Camargue.



Ingredients

Servings: 1

1 ss god hverdagsolivenolje

1 ss vegansk smør

3 stk hvite sjampinjonger

1 ts ristet pistasjolie

Dukkah med Qazvin-pistasjnøtter

Havsalt fra Camargue

Ruccola