

### **Svampe / blommesauté**

200 g svampe (gerne blandede)

25 g. smør

3 blå blommer

2 sp. Rød portvin

¼ dl. okse- eller kalvebouillon

salt og peber

Rist de rengjorte svampe i smør. Tilsæt kvarte blommer, portvin og bouillon. Lad det simre 2 min. Krydr med salt og peber.

Pynt evt. med persille.