

Ristet svampeblanding med selleri og valnødder

(4 personer)

400-500 g rens. svampe

75 g rens. porrer m. fast grøn del

125 g rens rodselleri

ca. 2 stilke persille

50 g valnøddekerner

1 spsk. valnøddeolie

20 g smør

2-3 spsk Tawny port

salt og peber

evt citronsaft

hk. bredbladet persille

- Blandingen af friske svampe kan være kantareller, rørhatte, små blækhatte eller østershatte.
- Rens dem forsigtigt og brug så lidt vand som muligt.
- Skær den hvide og den grønne del af porrene igennem på langs og i tynde strimler på tværs.
- Skær skrællet rodselleri i $\frac{3}{4}$ -1 cm små terninger. Læg dem i koldt vand tilsat lidt citronsaft.
- Fjern de groveste stilke på persillen, skyl og tør den. Hak den lidt groft. Der skal bruges ca. $\frac{1}{2}$ dl.
- Hak valnødderne groft
- Skær større svampe i mindre stykker, små skal være hele.
- Varm olie og smør godt op over kraftig varme på en stor pande.
- Steg valnødderne let og hæld porre, tørrede selleriterninger og persille i og steg blandingen i nogle minutter til den har fået lidt farve.
- Hæld svampene i og steg dem med i 4-5 minutter over kraftig varme. Vend dem jævnligt.
- Hæld portvin i og smag til med salt og peber, måske et par dråber citronsaft.
- Der kan også smages til med lidt sky fra fadet, når kødet har trukket.
- Rør lidt bredbladet, hakket persille i, når retten hældes op, og drys en smule over.