

Grillad portebello svamp och ungsrostade grönsaker med whiskeysås.



4 portioner

8 portebellosvampar

Marinad:

2 msk olivolja, 1 msk soja, 1 tsk agavesirap en nypa cayenepeppar, salt och svartpeppar.

Ungsrostade grönsaker:

5 – 8 delikatesspotatisar, 1 st mindre sötpotatis, 2 st morötter 100 g grön sparris, 6 vitlöksklyftor, olivolja saft från ½ citron, en knippa färsk timjan, en nypa salt och peppar.

Whiskeysås:

2 schalottenlökar, 4 msk margarin, 2 msk whiskey, 4 dl grädde, resten av marinaden, en nypa salt och svartpeppar.

Gör så här:

Sätt ugnen på 220 grader. Blanda ihop alla ingredienserna till marinaden väl.

Doppa sedan de putsade och avstjälkade portebellosvamparna på båda sidorna i marinaden och lägg dom åt sidan. Spara resten av marinaden till såsen.

Skölj och klyfta potatisarna, dela och klyfta morötterna, och skär den gröna sparrisen i bitar.

Skala vitlöksklyftorna och lägg allt i en ugnssäker form.

Ringla över olivoljan, pressa citronsaften, strö färsk timjan över grönsakerna, salta och peppra.

Ställ in i ugnen i 20 – 30 minuter.

Grilla sedan svamparna ca 3 – 4 minuter på varje sida beroende på storleken på svamparna.

Grillar du i ugn så lägg aluminiumfolie på plåten så underlättar du rengöringen av plåten efteråt.

Nu kan du göra såsen. Fräs den finhackade schalottenlöken i margarin på hög värme i en kastrull tills löken är nästan genomskinlig och lätt brun. Tillsätt whiskeyn, resten av marinaden och grädden.

Låt såsen reducera på något lägre värme. Smaka av med salt och peppar sila av såsen, tillsätt en klick margarin och håll upp den i en såsskål.