

# OVNBAGTE PORTOBELLOSVMPE



## Sådan gør du .....

- 1 rengør svampene
- 2 læg svampene på ”ryggen” i en brade pande
- 3 snit hvidløgene groft og drys dem over svampene.
- 4 snit skallen fra citronen og fordel, sammen med saften fra samme.
- 5 fordel olien og drys med salt og peber, samt fordel timiankvistene.
- 6 dæk bradepanden med stanniøl og bag svampene i ca. 20 min. ved 180°

## Ingredienser

- 4-6 portobellosvampe
- 1 btd. frisk timian
- 1 øko. citron
- 1 helt hvidløg
- 1dl. god olivenolie
- 1dl. hvidvin
- Salt og peber

ER FORTRINDELIG TIL EN  
FORRET, ELLER SOM TILBE-  
HØR

VELBEKOMME  
OG  
GOD FORNØJELSE