

Grillade kejsarspett



Inga konstigheter egentligen mer än att det krävs en timmes förberedelser. Tänk det som ett alternativ till kött eller pilgrimsmusslor på grillen. Med sin köttiga fot är kejsarhatten ett supergott vegetariskt alternativ. I detta recept används endast fötterna, MEN spara hattarna, där hittar ni ett alternativ till hamburgerköttet!

Ingredienser 2 personer:

300 gr Kejsarhatt

8 dl varmt vatten
1 grönsaksbuljong
2 msk vitvinsvinäger
valfri BBQ-glaze

Skär av hattarna på svampen, dela fötterna i mindre delar, beroende på storleken på svampen så blir det olika många (2-4 per svamp). Koka upp vattnet, lös upp buljongen och häll i vinägern. Lägg sedan i bitarna av foten och lägg något på så att dom ligger under vattnet helt. Låt ligga en timme, går utmärkt att göra detta dagen innan och låta det stå i kylan tills man ska använda dom. Trä på spett med eller utan andra grönsaker, pensla med glaze och lägg på grillen. Pensla med jämna mellanrum, och svampen är färdig när den har fått fin färg!