

Svejkon



Ett vegetariskt bacon. Ett underbart och hälsosammare alternativ. Som kan användas som tillbehör eller garnityr till matlagning. Denna är gjord på kejsarhatt som är den bästa svampen till detta ändamål.

Ingredienser:
500 gr kejsarhatt
2 msk olja
2 tsk paprikapulver

2 tsk rökt paprikapulver
2 tsk vitlökpulver
2 tsk salt
1 msk honung eller maple syrup
2 msk äppelcidervinäger
2 msk smör

Börja med att hacka ner kejsarhatten i små bitar. Stek i olja tills svampen släppt i från sig vätskan. Häll på kryddorna och lägg i smöret och honungen. Stek tills den krympt ännu mer och smöret har stekt in. Häll på äppelcidervinäger och låt den koka in i svampen. Smaka av med ev mer kryddor, salt och smör. Låt den steka lite till den är "knaperstekt" och svampen har fått en mörk färg (inte bränd) . Servera!