TAREQ TAYLORS BRANTEVILSSILL PÅ OSTRONSKIVLING

4-6 PORTIONER, 30 MIN

Ingredienser
400 g ostronskivling
1 röd lök
1 gul lök
1 knippe gräslök
1 knippe dill
Ca 1 dl socker
2-3 msk ättika
1 tsk vitpeppar
1 tsk kryddpeppar
1 tsk citronpeppar

Gör såhär:
1. Riv eller skär svampen i 2 cm breda skivor, lägg i kastrull med vatten, salt och ättika. Låt koka i 1 minut.

2. Finhacka all lök och mal kryddorna i en mortel. Varva svamp, kryddor och lök i en ren glasburk och smaka av med salt, socker och ättika vid behov.

3. Låt stå! Förslut burken och ställ den i kylskåpet. Låt dra i ett dygn innan servering.

ELITE HOTELS
OF SWEDEN