



Marinoidut herkkusienet

Aineet: 250 g puhdistettuja herkkusieniä halkaistuna
2 rkl hienonnettua sipulia
2 rkl keitettyä porkkanaa pieninä kuutioina
0,5 dl kylmäpuristettua rypsiöljyä
1-2 rkl punaviinietikkaa
2 rkl persiljaa hienonnettuna
1,5 rkl timjaminlehtiä hienonnettuna
0,25 tl suolaa
0,3 tl mustapippuria myllystä

Valmistus: Lisää halkaistut herkkusienet kiehuvaan veteen ja anna veden kiehahtaa uudestaan.

Kaada vesi pois ja jäähdytä herkkusienet.

Kypsennä sipuli tilkassa öljyä ja jäähdytä.

Laita ryöpätyt herkkusienet kulhoon ja sekoita joukkoon muut aineet. Anna vetäytyä 10 minuuttia.

Tarjoa marinoidut herkkusienet sellaisenaan esimerkiksi kinkun tai kalkkunan lisäkkeenä.

www.superkokki.com