

Svamppulver

Svamppulver ger en komplex och god smak till exempelvis såser, grytor och soppor. Man rör helt enkelt ner önskad mängd och låter pulvret kok med i rätten så att smaken får utvecklas.



Jag tycker att Karl Johan-svamp är särskilt god till svamppulver, men man kan nog använda vilken svamp som helst. Skär svampen i tunna skivor och torka den, antingen utbredd på tidningspapper eller bakplåtpapper i rumstemperatur, i torkapparat eller i ugnen på ca 50 grader, gärna varmluftugn. När svampen är riktigt torr körs den i mixer till ett pulver. Pulvret förvaras i burk med tätt lock så att det hålls torrt.

Suzanne Gundler