

Sopp

Soppsnadder

Sted: Skog

Årstid: Høst

Utstyr: Sopp, stekepanne og varmekilde (bål, primus, stormkjøkken e.l.), kniv, meierismør, salt, pepper og gjerne litt rømme eller fløte

Gjennomføring: Plukk noen av de sikre soppartene (f.eks. kantareller, piggsopper, steinsopp eller matriske). Børst av soppene og skjær bort evt. markspiste deler (del soppen på langs for å se etter) og den nederste delen av stilken. Kutt soppene opp i biter. Putt bitene i en middels varm panne og kok ut mesteparten av vannet! Deretter har man en klatt meierismør i panna og freser soppen i noen minutter. Tilsett litt salt og pepper og gjerne litt rømme eller fløte og server med pinnebrød eller ferske rundstykker!