

## Konservering med smör.

Riktigt fin svamp, som kantareller, Carl Johan, champinjoner och dylikt kan man kosta på sig att konservera i smör. Denna konserveringsmetod är den allra bästa för att bevara svampens konsistens och smak, men dyrbar, eftersom det går åt en hel del smör.

Ta fina, unga exemplar av svampen. Rensa noga, och skölj eventuellt av dem.

Smält smör och förväll svampen i detta, lite i taget. Ta upp svampen ur smöret när smöret blivit klart (alltså när vätskan från svampen dunstat). Lägg svampen på rena, torra och varma konserveringsglas. Upprepa med ny svamp, i samma smör, tills all svamp är förvällad.

Slå "svampsmöret" över svampen i de fyllda burkarna.

Förslut och sterilisera i en timma i 100 grader celcius.

Använd svampen till grytor, såser eller stuvningar. (Eller som pålägg på smörgåsen!!!)