


# Svampfylld rund squash!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden. 



# Svampfylld rund squash

**4 port.**

## **Ingredienser:**

4 st små runda squash  
300 g svamp, valfri sort  
3 st schalottenlökar  
2 st vitlöksklyftor  
smör eller olja till  
stekning  
2 msk madeiravin  
(valfritt)  
1 dl creme fraiche  
1 tsk dijonsenap  
1 tsk viltkrydda  
svartpeppar  
salt  
2 dl kokt ris  
1 dl parmesan,  
färskrivn

## **Gör så här:**

Sätt ugnen på 225 grader. Rensa svampen och dela den i mindre bitar. Finhacka schalottenlök och vitlök.

Fräs lök och svamp i smör och olja. Låt vätskan koka in och tillsätt sedan madeira, creme fraiche, senap och viltkrydda. Smaka av med peppar och salt. Blanda i riset.

Halvera zucchinin. Skeda bort kärnorna. Lägg svampstuvningen på zucchinihalvorna, strö över parmesanosten. Ugnsbaka i 25-30 minuter