

## Oppskrifter 16.6.2007 - Klubbmøte hos Jan Morten

### **Snegler i champignoner med hvitløk**

16 champignoner  
16 snegler, frosne eller på boks  
1 dl hvitvin  
2 ss smør  
1 ss sitronsaft  
salt og pepper

150 g usaltet smør  
3 fedd hvitløk  
2 ss hakket persille

Skjær av stilkene på soppen og kutt så av hatten som et lite lokk. Hul ut soppen med en teskje slik at det blir plass til en snegle. Legg soppen med lokkene og sneglene i en kjele. Ha på hvitvin og smør, salt og pepper, og kok opp under lokk. La koke i ett minutt.

Kjør smøret i en mikser med hakket persille og hvitløk til et grønt smør. Legg soppen på et fat, og pisk inn det myke smøret i kraften fra soppen og sneglene som ble dampet. Pass på at sausen ikke koker, for da skiller den seg.

Smak til med salt, pepper og litt sitronsaft, og anrett sneglene i soppene, med et sopplukk på toppen. Hell på sausen og pynt gjerne med litt fritert bladpersille. Server baguetter til, slik at du kan suge opp sausen med brødet.

### **Drikke**

**Picard Récolte du Chateau de Chassagne-Montrachet 2005**