

# Marinerede Svampe - Bøff eller Burger tilbehør

## Whisky Marinerede Svampe er fantastisk velsmagende

De her Whisky Marinerede Svampe går fantastisk til en god Steak, men man kan også bruge dem i en burger lige hen over bøffen med ost. Bare ved tanken om de her Svampe bliver jeg sulten igen. Det gode ved det hele, du laver dem i rotisserikurv på din grill. Faktisk på samme måde som [Pommes frites](#) eller [Flæskesvær](#) i Rotisserikurv.



**Jeg har brugt følgende ingredienser:**

- 600g blandet svampe (fks. champignon, kantarel eller rørhat)
- 100g Løg

**Marinade:**

- 30ml Whisky, rom eller cognac (er op til en selv)
- Chiliflager, mængde efter eget valg
- 1/2 revet Citronskal (Økologisk)
- 1 tsk. Rosmarin
- 1 tsk. Persille
- 1 spsk. Salt
- 1 tsk. Pebermix
- 1 spsk. Sukker
- 80 ml Olivenolie

### **Fremgangsmåde:**

Først skylles svamperne og tørres godt og grundig med en køkkenpapir. Alt efter størrelse af dine svampe, kan du vælge at halvere dem. løgene skal skæres ud i ringe på ca 5mm tykkelse.

Nu går du igang med marinaden her opløser du salt, sukker i din whisky, rom eller cognac, efterfulgt tilfører du chiliflagerne og peber. Rosmarin og persillen skal hakkes i meget små stykker som du så blander sammen med olivenolie og de øvrige ingredienser.

Til sidst hælder du halvdelen af din marinade sammen med svamperne og dine løgringe i en skål, blander det hele godt rund og lader det trække i 30 minutter på køkkenbordet.



## Ved Grillen:

Forbered din grill til indirekte varme og rotisseri, indstil den til 180-200 grader. Når de 30 minutter er gået hældes dine marinerede svampe over i kurven, lukker den og starter rotisserispydet. Husk Drypbakken under kurven, nu skal dine marinerede svampe snore rundt i 25-30 minutter ved lukket grillåbning.



Når tiden er gået kommer de til se sådan her ud. Nu kan du hælde dem over i en skål eller alubakke og tilføjer resten af marinaden og blander det hele godt sammen. Så er de klar til servering.



Jeg lavede dem i sammenhæng med en lille steak som blev grillet til den var medium som efterfulgt fik nogen enkelte [smokey bacon smør](#) klatter mens den hvilede sig efter grillning. En oversigt over de enkelte [kernetemperaturer finder du her](#).



