



Borde tørket blandet skogsopp 20 g

Tørket skogsopp.

Borde holder til i Frankrike, i byen Saugues og ble grunnlagt i 1920 av franskmannen Alexandre Borde. De begynte med produksjon av tørket sopp allerede i 1923.

Produktnummer	190066
EPD-nummer	6240774
Antall i kartong	8



* 6 2 4 0 7 7 4 *

Brukes til sauser, stuinger og som smakstilsetter. Tørkede skogsopp bør bløtlegges i varmt vann før bruk, vi anbefaler ca. 15 minutter. Denne «soppkraften» kan med fordel brukes i retten da mye av smaken blir igjen i vannet.

Rens soppen i lunket vann, deretter legg soppen i en bolle med varmt vann og la ligge i 15 minutter. Hell av vannet. Legg deretter soppen i kokende vann i 1 minutt, og sil av vannet. Soppen er nå klar til bruk.

Inneholder smørsopp, østerssopp, steinsopp og shiitake.