

Borde tørket morkel 150 g

Delikate morkeltopper fra franske Borde.

Borde holder til i Frankrike, i byen Saugues og ble grunnlagt i 1920 av franskmannen Alexandre Borde. De første årene var smørhandel forretningsområdet, men i 1923 begynte de med produksjon av tørket sopp og i dag leverer de også frossen sopp. Disse morkeltoppene fra Borde betegnes som «ekte morkler» - de som tilhører Morchella slekten og er blant en av de store delikatessene man kan finne på vårparten, hovedsakelig i april og mai måned. Det er rene morkeltopper uten stilk, ca. 2-4 cm.

Produktnummer	190007
Antall i kartong	6

Morkler er en delikat matsopp og kan brukes som tilbehør til mange retter, i supper, sauser og stuinger. Passer godt til lette kremaktige sauser tilsatt for eksempel madeiravin, som tilbehør til kyllingfilet eller kalvekjøtt. Selv om soppen tørkes, bevares den aromatiske smaken av morklene. Tørkede morkler 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.

Morkler har en unik nøtteaktig smak. Utseendemessig er de noe lik kongler, med langs- og tverrgående furer. Fargen varierer fra gråbeige til gråbrun.