



Kantarellrulle med västerbottensost

av Mattias - Köping Halv åtta hos mig, 2015-10-07

4pers

Deg 50 g smör
1 dl vetemjöl
5 dl mjölk
3 äggulor
0,5 tsk bakpulver
3 äggvitor, vispade till hårt skum

Fyllning 2-3 msk smör
2 gula lökar, finhackade
300 g färska kantareller, i mindre bitar
1,5 dl persilja, hackad
2 dl västerbottensost, riven
1 tsk salt
2 krm svartpeppar, nymald

Gratinering 1,5 dl västerbottensost, riven

Tillbehör liten grönsallad (t.ex. rucola, mäche, babyspenat), körsbärstomater.

Gör så här:

- Deg**
Sätt ugnen på 225 grader. Smält smöret i en kastrull (inte för liten, tänk på att samtliga ingredienser ska få plats i kastrullen). Vispa i mjölet och tillsätt sedan mjölken.
- Koka på svag värme under omrörning i ca 5 minuter. Ta därefter bort kastrullen från värmen. Rör i äggulorna, en i taget och blanda i bakpulvret.
- Vispa äggvitorna till hårt skum och vänd försiktigt ner i smeten.
- Häll smeten i en långpanna med bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen i ca 20 min tills degen får en fin gyllenbrun färg.
- Fyllning**
Fräs löken mjuk i hälften av smöret någon minut utan att den tar färg. Tillsätt svampen och låt den steka tills all vätska kokat in. Tillsätt resten av smöret och stek ytterligare någon minut. Blanda i persilja och västerbottensost och smaka av med salt och peppar.
- Fördela fyllningen på den färdiggräddade botten. Rulla ihop som en rulltårta och se till att skarven kommer nedåt. (Hit går bra att förbereda).
- Gratinering:**
Höj ugnsvärmen till 250 grader. Strö över västerbottensosten och gratinera i övre delen av ugnen tills osten får fin färg, ca 10 min.
- Skär bort ändarna och dela rullen i lagom stora bitar. Servera med sallad och körsbärstomater.