

Kantarelltoast med färskost och parmesan

Av: Lena Söderström

12 ingredienser | 20 min

Vi älskar kantareller! Extra gott blir det på en smörstekt toast toppat med smarrig parmesanost. Lena Söderströms recept är det perfekta receptet när du vill ta vara på skogens guld!



Ingredienser



4 skivor formfranska

1 msk smör

2 msk färskost

Kantarelltopping

1 schalottenlök (liten)

1 msk rapsolja

3-4 dl kantareller, rensade

1,5 msk smör

1 tsk färsk bladpersilja, hackad

flingsalt

Garnering

parmesanost

dillvippa

nymalen svartpeppar

Gör så här

- 1 Stek brödkivan i smöret eller rosta den. Låt svalna och bred på färskosten.
- 2 Dela, skala och strimla löken. Fräs löken mjuk i oljan i en stekpanna, utan att den tar färg, ca 5 minuter. Ta upp löken på en tallrik.
- 3 Skär stora kantareller i mindre bitar. Hetta upp smöret i oljan som finns kvar i pannen. Fräs i svampen tills det "knäpper" i den och den fått fin färg, 5-10 minuter. Rör om då och då. (Obs! Om svampen släpper vätska vid stekningen låt den koka in eller håll av vätskan och spara den till annan matlagning. Tillsätt mera smör om det behövs.) Blanda i löken och persiljan. Salta.
- 4 Toppa brödet med den stekta svampen. Ringla över smöret som finns kvar i pannen. Garnera med parmesan och dill. Peppra.

Spara