

på tallriken

Kantarelltoast



4 personer/ 4 mackor:

- 200 g färska gula kantareller
- 1 dl grädde
- 2 schalottenlökar
- 1 msk hackad persilja
- 2 msk smör
- salt och svartpeppar
- 4 skivor bröd (gärna ett smarrigt surdegsbröd)

Gör så här:

1. Rensa och dela kantarellerna. Finhacka schalottenlöken.
2. Om du inte förvällt kantarellerna innan så stek först svampen i smör på hög värme tills all vätska reducerat. Ta ur svampen ur stekpannan och stek sedan ytterligare några minuter i smör tills de blir lite knapriga och fint gyllenbruna. Tillsätt schalottenlök och låt fräsa med någon minut. salta och peppra.
3. Häll på grädde och låt puttra i några minuter.
4. Stek brödsnivorna gyllenbruna i smör, fördela svampröran på mackorna och strö hackad persilja över.