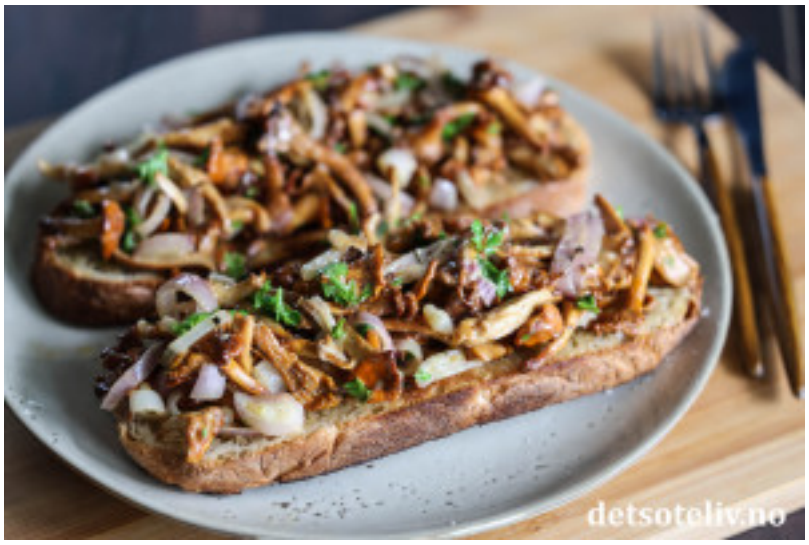
Kantarelltoast



Ingredienser

Kantarellstuing:
♥ 200 g kantareller
♥ 2 sjalottløk
♥ 2 ss smør
♥ 1 dl kremfløte (se tips)
♥ 1 liten bunt frisk persille
♥ 1 ts rødvinseddik (se tips)
♥ kvernet salt og pepper
♥ 150 revet ost (kan sløyfes, se tips)

Toast:
♥ 2 store brødskiver
♥ 2 ss smør

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Rens kantarellene godt for jord og skitt. Skjær av den nedre delen av stilken dersom den er skitten.

Riv kantareller i mindre biter og legg dem i en stekepanne. Rens sjalottløk og skjær løken i skiver. Ha løkskivene i samme panne som kantarellene.

Ha smør i pannen. Stek kantarellene og sjalottløk på middels varme i noen minutter slik at kantarellene får avgitt væske og løken blir myk og gyllen.

Tilsett fløten og varm opp til fløten småkoker slik at blandingen tykner litt.

Tilsett hakket persille. Smak til med litt eddik, kvernet salt og pepper.

Smør store brødskiver med smør på begge sider. Stek dem i stekepanne til de blir gylne og sprø på begge sider.

Fordel den varme kantarellstuingen oppå toasten.

Hvis du ønsker å gratinere toasten, legger du dem på en stekeplate og har på revet ost. Stekes midt i ovnen ved 225°C i 8 - 10 minutter, til osten har smeltet.

Tips

♥ Kremfløte kan byttes ut med matfløte eller en stor spiseskje crème fraîche.

♥ En liten teskje rødvinseddik balanserer fløtesmaken veldig godt, men kan sløyfes.

♥ I stedet for å steke brød i smør kan du lage toast ved å riste brødskivene i en brødrister.

♥ Bruk gjerne vellagret ost som har mye smak, for eksempel revet Sveitserost eller vellagret Norvegia. Det er også godt med revet parmesan.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kantarelltoast