

Bruschetta med kantareller

Här kommer receptet på bruschetta med kantareller som jag la ut på Instagram häromdagen. Köpte ett jättegott surdegsbröd på Korsmässommarknaden som blev bra som en lite enklare middag. Och vad passade bättre till om inte ett glas bubbel.





Bruschetta med kantareller

3-4 st

Ciabatta, baguette eller surdegsbröd

Smör till stekning

Kantarellstuvning

1 gul lök

1 vitlöksklyfta

1 liter kantareller

3 msk smör

2 dl havregrädde (Oatley iMat)

1 dl vitt vin

1 dl finriven parmesanost

Salt och nymald svartpeppar

Maizena

Garnering

Färsk timjan

Gör så här: Skär jämntjocka skivor av brödet, cirka 2 cm tjocka. Hetta upp en stekpanna och stek brödet på båda sidor i mycket smör. Håll varmt.

Skala och finhacka löksorterna. Ansa svampen. Skölj ur pannen och hetta upp den på nytt med 3 msk smör. Fräs svampen i smör några minuter tills den är torr och börjar "knäppa". Rör i löken och fräs vidare en stund till.

Tillsätt grädde, vin och senap och låt stuvningen småputtra på svag värme i 5–6 minuter. Rör ner osten och låt smälta, salta och peppra. Red eventuellt med lite Maizena om stuvningen känns för rinnig.

Lägg upp brödsnivorna på portionstallrikar och fördela kantarellstuvningen ovanpå. Strö över lite färsk timjan. Servera genast. Ett glas vitt vin smakar gott till.