

Kantarellsmörgås



Smörstekta kantarell är ljuvligt. Kantareller är svårsmälta så om du har problem med din tarm ska du hacka dem i mindre bitar och vara noga med att tugga väl (som alltid)

Till två rejäla smörgåsar behöver du:

- 2 schalottenlök finhackad
- 2 nävar kantareller, ja här är det lite efterfrågan som styr
- 1 klick smör att steka i
- 2 skivor danskt surdegsbröd
- salt och nymald svartpeppar

Rensa kantarellerna och dela dem till lagom stora delar. Jag brukar använda min lilla borste som jag penslar ägg med för att få bort skräp enkelt. "Koka" ur vätskan i svampen i varm stekpanna. Tillsätt smör och bryn kantarellerna tillsammans med löken. Servera på brödet. Salta och peppra. Njut direkt av din smörgås! Hackad persilja eller lite färsk timjan är gott att ha som smaksättare.

