GENERELL

Bellas kantarellmacka

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **25 min** Portioner: **4**

25

Vads sägs om en smakrik och krämig kantarellstuvning på smörstekt bröd med gratinerad parmesanost? På ett kick har du denna lyxmacka som passar perfekt till förrätt, lunch eller som kvällssnacks. Prova du också!

INGREDIENSER

4 portioner färska kantareller
4 skivor vitt bröd
0.5 paket bacon
0.5 styck liten gul lök
1 deciliter grädde
1 matsked mjöl
1 skvätt portvin
0.5 styck citron
1 deciliter färskriven parmesanost
smör till stekning
cayennepeppar och svartpeppar

Garnering

färsk hackad persilja

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader. Rensa kantarellerna.
Finhacka lök. Dela bacon. Hetta upp en stekpanna och fräs på svampen tills vätskan börjar försvinna.

2. Lägg ner bacon och fräs en stund. Tillsätt lök och en klick smör och bryn vidare några minuter. Strö över mjöl och rör om ordentligt.
Tillsätt grädde, portvin, finrivet citronskal och en skvätt citronsaft. Krydda med svartpeppar, cayennepeppar och ev lite salt. Låt sjuda under omrörning cirka 5-10 minuter.

3. Stek brödskivorna i smör på varje sida tills de får en gyllenbrun färg. Lägg svampstuvningen på brödet och riv över parmesanost.
Kör in i ugnen cirka 5 minuter tills osten har smält. Toppa mackorna med hackad persilja och servera direkt. Smaklig måltid!