



GENERELL

Vild smörgåstårta med kantareller, renskav och ost

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **60 min** Portioner: **6**



En härlig, gratinerad smörgåstårta med vilda smaker som passar utmärkt att servera på hösten och vintern!

Receptet ger 12 bitar.



INGREDIENSER

6 halvor polarbröd

1-1.5 tub mjukost med smak av kantarell eller renstek (à 250 g)

Fyllning

300 g trattkantareller eller gula kantareller

50 g smör till pannan

1 bit purjolök (ca 15 cm)

2 paket renskav (à 240 g)

salt och nymalen svartpeppar

3-4 kvistar timjan

TILL GRATINERING

250 g riven smakrik ost, t ex västerbotten (1 påse)

1 ask cocktailtomater (250 g), halverade

TILL GARNERING OCH SERVERING

200 g kantareller

30 g smör till pannan

salt och nymalen svartpeppar

3-4 kvistar timjan

grönsallad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg svampen till fyllningen i en torr het stekpanna. Tillsätt smöret då pannan tystnat.
- 2** Dela purjolöken på längden. Skölj och strimla den. Tillsätt purjolök och renskav till pannan med svampen. Låt steka i ca 10 minuter. Salta och peppra samt krydda med repad färsk timjan.
- 3** Bred mjukost på ena sidan av alla bröden. Placera 2 halvor med långsidorna mot varandra på ett ugnsfast fat. Lägg på hälften av renskavs och svampröran. Strö över hälften (1,5 dl) av den rivna osten till fyllningen. Täck med 2 nya mjukostbredda brödkakor (sidan med mjukost ska vara uppåt). Lägg på resten av renskavs- och svampröran och toppa med resten av osten. Täck med de sista mjukostbredda brödkakorna (sidan med mjukost ska vara uppåt).
- 4** Fördela de halverade körsbärstomaterna ovanpå och strö till sist över den rivna osten. Gratinera i ugn på 200° i 10-15 minuter.
- 5** Lägg kantarellerna till garneringen i en torr het panna. Tillsätt smöret när pannan tystnat. Salta och peppra.
- 6** Ta ut smörgåstårten ur ugnen och garnera med de nystekta kantarellerna och färsk repad timjan. Servera gärna med en grönsallad!