

Kantarellmacka med pepparrotskräm

2 portioner 30 minuter

Ingredienser

2 skivor bröd

1 msk färskost
1 msk creme fraiche
2 msk riven pepparrot
Svartpeppar

100g kantareller
25g smör
1 nypa salt
1 nya svartpeppar

Gör så här

Blanda ihop färskost, creme fraiche, pepparrot och svartpeppar. Fördela på brödet.

Hetta upp en torr stekpanna och stek kantarellerna på medelvärme i cirka 5 minuter eller tills den mesta vätskan från svampen har dunstat bort. När de fått lite färg tillsätts smöret.

Hacka ner steklök och tillsätt i stekpannan.

Smaka av med salt och peppar.

Toppa brödet med den stekta svampen.

