

Kantarelltarte med ost & rosmarinolja



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Kantarelltarte med ost & rosmarinolja

8 port.

Ingredienser:

- 1 st rödlök stor
- 1 liter kantareller färska
- 2 msk smör
- 1 nypa salt
- 1 nypa svartpeppar
- 1 nypa strösocker
- 1 rulle smördeg ca 250g
- 1,5 dl västerbottenostriven
- 1 st ägg

Rosmarinolja

- 1 dl Olivolja
- 2 kvistar rosmarin
- 1 klyftor vitlök riven eller pressad
- 1 tsb citron skalet, rivet

Gör så här:

Blanda samman alla ingredienserna till rosmarinoljan.

Sätt ugnen på 225 grader

Skala, halvera och skiva rödlöken tunt. Lägg kantarellerna och löken i en torr och varm panna. Stek tills vätskan kokat ur. Tillsätt smöret, smaka av med salt och peppar och en nypa socker. Låt steka till svampen är gyllene och löken mjuk.

Rolla ut papperet med smördegen på en bakplåt. Skär degen i lika delar, efter antal portioner. Fördela kantarellblandningen i mitten på plattorna. Strö över osten. Pensla kanterna med uppvispat ägg och grädda i ugnen i ca 15-20 min.

Ta ut tarterna och ringla över rosmarinoljan. Serveras varma.