

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 västerbottenstriven
1 st ägg

Rosmarinolja

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

Gör så här:

Blanda samman alla ingredienserna till rosmarinoljan.
Sätt ugen 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.
Rulla 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.



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 västerbottenstriven
1 st ägg

Rosmarinolja

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

Gör så här:

Blanda samman alla ingredienserna till rosmarinoljan.
Sätt ugen 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.
Rulla 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.



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 västerbottenstriven
1 st ägg

Rosmarinolja

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

Gör så här:

Blanda samman alla ingredienserna till rosmarinoljan.
Sätt ugen 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.
Rulla 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.



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 västerbottenstriven
1 st ägg

Rosmarinolja

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

Gör så här:

Blanda samman alla ingredienserna till rosmarinoljan.
Sätt ugen 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.
Rulla 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.

