

Tunnbrödsklämma med kantareller, västerbotten, renstek och hjortronchutney

4 port.

Ingredienser:

Tunnbrödsklämma

8 st mjuka tunnbröd, runda
300 g kantareller
2 msk smör
1 tsk salt
150 g rökt renkött
200 g västerbottenost
3 msk gräslök, finhackad

Hjortronchutney

250 g hjortron
0,5 st chili
1 st schalottenlök
0,5 msk ingefära, finhackad
1 msk Olivolja
3 msk strösocker
4 msk äppelcidervinäger
2 krm salt

Gör så här:

Kärna ur och finhacka chilin. Skala och finhacka löken. Fräs hjortron, chili, lök och ingefära i olja i en kastrull. Tillsätt socker och vinäger. Låt koka ihop till en tjock chutney. Salta. Låt kallna. Rensa svampen. Stek den i 1 msk smör tills den fått fin färg. Salta. Strimla renköttet. Fördela svamp, renkött, ost och gräslök på fyra av bröden. Lägg på resten av bröden och tryck ihop. Stek de dubbla bröden i 1 msk smör tills osten smält och bröden klibbat ihop. Servera med hjortronchutney.



Tunnbrödsklämma med kantareller, västerbotten, renstek och hjortronchutney

4 port.

Ingredienser:

Tunnbrödsklämma

8 st mjuka tunnbröd, runda
300 g kantareller
2 msk smör
1 tsk salt
150 g rökt renkött
200 g västerbottenost
3 msk gräslök, finhackad

Hjortronchutney

250 g hjortron
0,5 st chili
1 st schalottenlök
0,5 msk ingefära, finhackad
1 msk Olivolja
3 msk strösocker
4 msk äppelcidervinäger
2 krm salt

Gör så här:

Kärna ur och finhacka chilin. Skala och finhacka löken. Fräs hjortron, chili, lök och ingefära i olja i en kastrull. Tillsätt socker och vinäger. Låt koka ihop till en tjock chutney. Salta. Låt kallna. Rensa svampen. Stek den i 1 msk smör tills den fått fin färg. Salta. Strimla renköttet. Fördela svamp, renkött, ost och gräslök på fyra av bröden. Lägg på resten av bröden och tryck ihop. Stek de dubbla bröden i 1 msk smör tills osten smält och bröden klibbat ihop. Servera med hjortronchutney.



Tunnbrödsklämma med kantareller, västerbotten, renstek och hjortronchutney

4 port.

Ingredienser:

Tunnbrödsklämma

8 st mjuka tunnbröd, runda
300 g kantareller
2 msk smör
1 tsk salt
150 g rökt renkött
200 g västerbottenost
3 msk gräslök, finhackad

Hjortronchutney

250 g hjortron
0,5 st chili
1 st schalottenlök
0,5 msk ingefära, finhackad
1 msk Olivolja
3 msk strösocker
4 msk äppelcidervinäger
2 krm salt

Gör så här:

Kärna ur och finhacka chilin. Skala och finhacka löken. Fräs hjortron, chili, lök och ingefära i olja i en kastrull. Tillsätt socker och vinäger. Låt koka ihop till en tjock chutney. Salta. Låt kallna. Rensa svampen. Stek den i 1 msk smör tills den fått fin färg. Salta. Strimla renköttet. Fördela svamp, renkött, ost och gräslök på fyra av bröden. Lägg på resten av bröden och tryck ihop. Stek de dubbla bröden i 1 msk smör tills osten smält och bröden klibbat ihop. Servera med hjortronchutney.



Tunnbrödsklämma med kantareller, västerbotten, renstek och hjortronchutney

4 port.

Ingredienser:

Tunnbrödsklämma

8 st mjuka tunnbröd, runda
300 g kantareller
2 msk smör
1 tsk salt
150 g rökt renkött
200 g västerbottenost
3 msk gräslök, finhackad

Hjortronchutney

250 g hjortron
0,5 st chili
1 st schalottenlök
0,5 msk ingefära, finhackad
1 msk Olivolja
3 msk strösocker
4 msk äppelcidervinäger
2 krm salt

Gör så här:

Kärna ur och finhacka chilin. Skala och finhacka löken. Fräs hjortron, chili, lök och ingefära i olja i en kastrull. Tillsätt socker och vinäger. Låt koka ihop till en tjock chutney. Salta. Låt kallna. Rensa svampen. Stek den i 1 msk smör tills den fått fin färg. Salta. Strimla renköttet. Fördela svamp, renkött, ost och gräslök på fyra av bröden. Lägg på resten av bröden och tryck ihop. Stek de dubbla bröden i 1 msk smör tills osten smält och bröden klibbat ihop. Servera med hjortronchutney.

