

Kantarelltoast med brieost

4 port.

Ingredienser:

8 dl kantareller, färska
2 msk smör
salt, efter smak och tycke
vitpeppar, efter smak och tycke
4 skivor brieost
4 skivor bröd, rostat
persilja, till dekoration

Gör så här:

Rensa och stek kantarellerna i smör. Fördela på de rostade brödsnivorna och lägg på brieosten direkt så att den smälter av värmen från kantarellerna. Dekorera med persilja. Det går även bra att lägga kantarellerna och brieosten på orostat bröd och gratinera dem i ugnen tills osten börjar smälta.



Kantarelltoast med brieost

4 port.

Ingredienser:

8 dl kantareller, färska
2 msk smör
salt, efter smak och tycke
vitpeppar, efter smak och tycke
4 skivor brieost
4 skivor bröd, rostat
persilja, till dekoration

Gör så här:

Rensa och stek kantarellerna i smör. Fördela på de rostade brödsnivorna och lägg på brieosten direkt så att den smälter av värmen från kantarellerna. Dekorera med persilja. Det går även bra att lägga kantarellerna och brieosten på orostat bröd och gratinera dem i ugnen tills osten börjar smälta.



Kantarelltoast med brieost

4 port.

Ingredienser:

8 dl kantareller, färska
2 msk smör
salt, efter smak och tycke
vitpeppar, efter smak och tycke
4 skivor brieost
4 skivor bröd, rostat
persilja, till dekoration

Gör så här:

Rensa och stek kantarellerna i smör. Fördela på de rostade brödsnivorna och lägg på brieosten direkt så att den smälter av värmen från kantarellerna. Dekorera med persilja. Det går även bra att lägga kantarellerna och brieosten på orostat bröd och gratinera dem i ugnen tills osten börjar smälta.



Kantarelltoast med brieost

4 port.

Ingredienser:

8 dl kantareller, färska
2 msk smör
salt, efter smak och tycke
vitpeppar, efter smak och tycke
4 skivor brieost
4 skivor bröd, rostat
persilja, till dekoration

Gör så här:

Rensa och stek kantarellerna i smör. Fördela på de rostade brödsnivorna och lägg på brieosten direkt så att den smälter av värmen från kantarellerna. Dekorera med persilja. Det går även bra att lägga kantarellerna och brieosten på orostat bröd och gratinera dem i ugnen tills osten börjar smälta.

