



Chalice

ENJOY THE TASTE



Ingredienser

200 gr svamp (kantareller eller trattkantareller)

2 msk rapsolja

salt, svartpeppar

1 dl grädd

4 skivor rökt renstek eller annat rökt kött

Blandsallad med vinegrette

Kantarelltoast med rökt renstek

Rensa svampen och stek den från kall panna.

Stek tills det börjar "knäppa" i pannan.

Häll då i 2 msk vitlök/smör olja.

Rör ihop så att svampen suger upp den mesta oljan.

Tillsätt nu grädden och låt det koka ihop till en

stuvning (vill ni ha ett något magrare alternativ kan

ni istället reda stuvningen med majsmjöl).

Krydda med salt och svartpeppar.

Servera stuvningen på en rostad skiva bröd och toppa med rökt renstek.

Servera en liten sallad till med en söt vinegrette.