

KANTARELLTOAST MED VÄSTERBOTTENOST

SÅ HÄR GÖR DU:

1. Smörstek kantarellerna och smaka av med salt. Låt svalna något.

2. Skiva löken tunt och stek i rikligt med smör på strax över medelvärme (7 av 10) i ca 10-15 min. Tillsätt två nypor socker och en nypa salt och fortsätt stek i 15 min. Tillsätt en skvätt vinäger och stek i 5 min. Låt svalna.

3. Smöra insidan av toasten med smör, lägg på ostarna, lök, kantarell och persilja. Lägg på "locket" och stek tosten i smör i en stekpanna på lite över medeltemp (7 av 10) tills den blir gyllene på båda sidor. Pressa gärna ihop toasten lite med en stekspade när du vänt på den så att den trycks ihop.

INGREDIENSER:

- 4 st rostbröd
- 2 stora nävar kantareller (gula eller tratt)
- 2 små eller en stor gul lök
- Riven Västerbottenost
- Talleggio
- 1 kruka persilja