

# **Kantarellpanna med renskav och rostad spetskål.**



## **Ingridienser till 4 portioner.**

300 gram blandad svamp.

4 matskedar smör.

1 gul lök.

2 röda höst äpplen.

½ deciliter frysta lingon.

2 deciliter vispgrädde.

2 deciliter kantarell och cognacs crème fraiche.

1 deciliter riven Västerbottenost.

1 svampbuljong tärning.

1 matsked skånsk senap.

1 paket fryst renskav.

1 matsked Timjan.

Salt och peppar.

### **Rostad spetskål.**

1 spetskål.

2 matskedar olivolja

4 matskedar riven ost.

Salt och pepparmix.

### **Gör så här :**

Stek svampen med smör i en panna och tillsätt hackad lök.

Häll i grädde, crème fraiche, ost, buljongtärning och tärnade äpplen.

Stek renskav vid sidan om och tillsätt sedan det i pannan med timjan och lingon.

Smaka av med senap, salt och peppar.

### **Rostad spetskål gör så här:**

Dela spetskålen i kvartar och lägg dom i en ugnsfast form.

Ringla över olivolja, pepparmix, salt och riven ost.

Gratinera i 200 graders värme i cirka 15 minuter.

Smaklig spis.