

Varma mackor med gräddstuvade kantareller.



Till fyra personer.

4 skivor rostbröd.

8 skivor lagrad ost.

1 liter rensade kantareller.

2 matskedar smör eller margarin.

2 matskedar hackad lök.

3 matskedar vetemjöl.

3 deciliter grädde.

100 gram vitlöksost.

1/2 tärning svampbuljong.

1/2 tesked salt.

1 kryddmått vitpeppar.

1 tomat.

Gör så här:

Skär kantarellerna i mindre bitar.

Stek Kantarellerna och löken till vätskan sjunkit in.

Stö över 3 matskedar vetemjöl och smula buljongtärningen över kantarellerna och rör om.

Tillsätt sedan grädden lite i taget under omrörning när all grädden är i tillsätt vitlöksosten och rör om tills den smält ner i stuvningen.

Salta och peppra och låt det småputtra ett par minuter.

Lägg sedan 4 skivor rostbröd på en ugnsplåt.

Fördela kantarellstuvningen på brödsnivorna.

Lägg till sist på 2 skivor ost över smörgåsarna.

Ställ in det i mitten i ugnen i 225 grader och låt det stå i ugnen i 10 minuter.

Servera med tomatklyftor.

Smaklig spis.