

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

NORRLÄNSKA MUNSBITAR: TORTILLAS MED GRATINERAD VÄSTERBOTTENSOST, LÖJROM FRÅN KALIX OCH KARL JOHANSVAMP



4 personer:

- 2-3 mjuka tunna tortillabröd
- Crème fraîche
- Riven Västerbottensost
- Kalix löjrom
- Karl Johanssvamp

Gör så här:

1. Bred ett lager crème fraîche på bröden, ända ut i kanten.
2. Strö över ost efter behov och smak
3. Sätt in i ugnen på 200° ca 5 min men alla ugnar är individuella, så kolla när de fått lagom färg. Det ska bubbla i osten.
4. Ta ut ur ugnen, låt svalna.
5. Stek svampen i smör.
6. Garnera med en klick löjrom eller Karl Johanssvamp

Karl Johanssvampen som är torkad måste läggas i blöt innan stekning.

Låt den ligga 20 min, klappa svampen fri från överflödigt vatten innan du lägger den i pannan.