



SNABBMAT

Kantarelltoast

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **20 min** Portioner: **1**



Jag plockade gula kantareller häromdagen som fick bli en kantarelltoast som är något av det godaste jag vet. Så ut i skogen och plocka nu!



INGREDIENSER

2 st formfranska
2 msk smör
6 skivor goudaost
4 skivor västerbottensost el. annan lagrad ost
1 dl färska kantareller
2 msk smör för stekning

GÖR SÅ HÄR

1

Smörstek kantarellerna.

2

Smöra brödsnivorna och stek i torr panna tills de är gyllenbruna.

3

Ta ur skivorna och lägg på hälften av osten på en av skivornas brynta sida, lägg på kantarellerna och sen resten av osten samt den andra brödsnivon med brynta sidan mot osten.

4

Lägg i hela toasten i en stekpanna på medelvärme och stek tills den är gyllenbrun, vänd och gör likadant på andra sidan, då hinner osten smälta ordentligt.