



GENERELL

Norrlandstost

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **20 min** Portioner: **10**

Godaste toasten med norrländska guldornssmaker!

Här hittar du renskav med krämighet från både kantarell och västerbottenost tillsammans med härlig hjortronsylt. Goda smaker som gillar att blandas på en liten toast som fungerar fint att serveras som mingeltilltugg, ingå i en buffé eller som en förrätt. Det tillagas nästan lika snabbt som de försvinner från serveringsfatet



INGREDIENSER



240 gram polarica renskav eller liknande
25 gram smör
200 gram bonjour kantarellost
1.5 deciliter vispgrädde
2 nypor finmald vitpeppar
1-2 nypor salt
150 gram riven västerbottenost
75 gram hjortronsylt
25 gram rostad lök
bladsallad efter eget tycke
lättrostat ljust bröd så som baguette i skivor eller toastbröd

GÖR SÅ HÄR

1

Fräs renskaven i smöret i en stekpanna någon minut. Tillsätt kantarellost, vitpeppar, salt och vispgrädde och låt koka ihop några minuter så det tjocknar lite. Tillsätt nu den rivna västerbottenosten och låt den smälta in ordentligt under omrörning. Låt svalna något. Rosta brödet lätt och tänk på att inte göra toasten i hela brödskivor, då de är som godast i lite mindre varianter så som ex halverade skivor eller utstansade till exempelvis rundlar. Lägg lite sallad på brödet och sedan lagom mängd renskavsblandning och toppa med hjortronsylt och med fördel lite rostad lök.