VEGETARISK

Stuvad kantarellmacka med gräslök

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **30 min** Portioner: **2**

30

Hösten är på ingång och då gäller det att få in kantarellerna i köket.

Höstens guld kommer med stora och snabba steg in i alla våra kök. Det gäller att ta vara på de fina kantarellerna och tillaga dom på bästa sätt för att få ut maximal njutning. För mig innebär det att göra en stuvad kantarellmacka med bl.a färsk riven muskotnöt och massa gräslök.
#Cheffraimansmat - Klicka på länken för att komma till min instagram

INGREDIENSER

400 gram putsade/rensade kantareller
2,5 dl grädde
1 st finhackad schalottenlök
1-2 klyftor finhackad vitlök
1 knippe gräslök
1 st muskotnöt

1 limpa surdegsbröd eller liknande
salt efter smak
peppar efter smak
100 gram smör till stekning

GÖR SÅ HÄR

1. Hetta upp en stor stekpanna på högsta värmen. Tillsätt lite smör och stek surdegbrödet på båda sidor för att få till en krispig yta. Ställ sedan åt sidan under folie eller en kökshandduk för att hålla dom varma.

2. I samma, nu torkade och torra panna steker du först ur allt vatten ur kantarellerna, det brukar ta ca 2-3 minuter. Tillsätt sedan all resterande smör tillsammans med schalotten- och vitlöken. Stek ca 2 minuter och riv sedan över ca 5-6 drag på rivjärnet med muskotnöten. Salta och peppra efter smak. Häll sedan över all grädde och låt reduceras till önskad konsistens.

3. Hacka sedan snabbt upp gräslöken och ta en del direkt i pannan och blanda med de stuvade kantarellerna. Toppa mackorna med resterande gräslök. Smaklig måltid!