



GENERELL

Kantarelldipp med brynt smör

Kock: **I min syrras kök** Tid: **20 min** Portioner: **8**



En riktigt höstig dipp till försnacket.



INGREDIENSER

50 g smör
2 dl creme fraiche
150 g riven västerbottenost
150 g kantareller
0,5 röd lök
nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med att bryna smöret och låt det svalna

2

Bryn på kantarellerna ganska hårt

3

Hacka löken

4

Blanda cream fraiche med västerbottenost och det avsvalnade brynta smöret.

5

Lägg upp dippen på ett fat. Toppa med kantarellerna och den hackade röda löken. Svartpeppra.

6

Servera med crostino, kex och/eller saltade chips