KÖTT

Kantarellpanna med renskav och picklade lingon

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Kantarellpannan med renskav är lyxig värre! Du kan givetvis utesluta renskavet om du vill ha den helt vegetarisk. Med picklade lingon tillför vi lite syra som behövs för att balansera upp hela härligheten.

INGREDIENSER

300 g blandad svamp
4 msk smördegsplatta
1 st gul lök
2 röda höstäpplen
1 dl vispgrädde
1 dl kantarell- & cognacscrème fraiche
1 dl riven västerbottenost
2 dl svampbuljong
1 msk skånsk senap
2 msk vitt vin

1 paket fryst renskav
salt, peppar & timjan

GÖR SÅ HÄR

1. Stek svampen med smör i en panna och tillsätt hackad lök. Häll i grädde, crème fraiche, ost, buljong och tärnade äpplen. Stek upp renskav vid sidan om och tillsätt i pannan. Smaka av med senap, vitt vin och kryddor. Strö över timjan och picklade lingon.
Picklade lingon
1 liter lingon1 dl ättiksprit, 12%2 dl socker3 dl vatten½ tsk salt1 bit hel kanel5 hela nejlikor1 lagerblad
Koka upp lagen med kryddorna och låt den svalna. Häll över lingonen och låt dem dra någon dag.
Foto: www.cedell.se