

BRUCHETTA MED FLÄSK, KANTARELLER OCH GETOST

Ingredienser för 4 portioner

4 skivor lantbröd

4 msk olivolja

150 gram getost, 8 skivor

200 gram tunt skivad fläsk, karré eller bogblad

1 kvist rosmarin

1 liter kantareller

2 msk hackad rödlök

Salt

Peppar

Vinägrette

2 tsk honung, gärna timjanshonung

2 msk sherryvinäger

5 msk olivolja

Salt

peppar

Pensla brödsnivorna med olivolja och toppa med två skivor getost. Ställ i ugnen på 200 grader i 3-4 minuter tills osten smältt och fått lite färg.

Stek den rensade svampen i lite smör tillsammans med hackad rödlök och smaka av med salt och peppar. Håll svampen varm.

Skiva fläskt tunt och stek i lite olivolja tillsammans med en kvist rosmarin. Smaka av med salt och peppar.

Lägg svamp och fläsk på brödsnivorna och ringla vinägrette över. Servera med en enkel grön sallad.

