

# SCONES MED TRATTKANTARELLER & VÄSTERBOTTENSOST

## TRATTKANTARELL



Svamplockning kräver kunskap. Det finns ca 150 arter matsvamp i Sverige men de flesta känner bara igen några få. Det är viktigt att endast plocka de svamparter som man är riktigt säker på och som inte har farliga look-a-likes. Trattkantarellen är en svamp som många plockar och använder i matlagningen. Den är enkel att känna igen och finns ofta i stora mängder under hösten i mossiga barrskogar i så gott som hela landet. Svampen är lätt att torka och ta med sig när man ska ut på äventyr. En fantastiskt god svamp och umärkt krydda i olika rätter!

6 SCONES

### INGREDIENSER

2 dl vetemjöl  
2 dl dinkelmjöl  
2 dl mjölk  
2 tsk bakpulver  
50 g smör  
1 krm salt  
1 msk fänkålsfrön  
2 dl hackade blötlagda eller färska trattkantareller  
1 dl riven Västerbottensost  
Smör eller olja till stekning  
Flingsalt

### OMNIAPRODUKTER

Omniaugn  
Omnia muffinsbricka

Rosta fänkålsfrön i en stekpanna utan matfett tills de har fått lite färg. Stek den hackade svampen i smör.

Blanda mjöl, bakpulver, rostade fänkålsfrön och salt i en bunke. Finfördela smör i mjölblandningen. Tillsätt mjölk och rör snabbt ihop till en kladdig deg. Tillsätt den stekta svampen och osten. Strö på lite mer mjöl om blandningen känns för lös.

Dela upp degen i 6 lika stora bitar och lägg in bollarna i Omnia muffinsform. Strö på flingsalt på toppen av varje scone.

Grädda på medeltemperatur i ca 50 minuter.  
Ät sconesen nybakta med smör.

### RECEPTKREATÖR ELLE NIKISHOVA

Elle är en erfaren utekock och svampboksförfattare som även agerar "Svampexpert" i TV4s morgonsoffa. Vi är tacksamma för att Elle ville hjälpa oss med att föra Omnia närmare svampvärlden.

