

KRÄMIG ROTFRUKTSGRATÄNG MED KANTARELLER

KANTARELL



I detta recept använder vi skogens guld, den gula kantarellen som lyser upp grönskan med sin vackra färg. Denna svamp finns i två varianter, den bleka kantarellen som kommer i början av säsongen och växer med lövträd samt den vanliga gula kantarellen som man hittar både med löv- och barrträd efter att den bleka kusiner har haft sin premiär. Båda arterna är lika goda och passar utmärkt i gräddiga rätter tillsammans med exempelvis rotfrukter och rosmarin. Ett tips är att steka på kantarellerna innan användning för att få fram en djupare smak.

4-6 PORTIONER

INGREDIENSER

1 dl tunt skivad potatis
1 dl tunt skivad sötpotatis
1 dl tunt skivad morot
1 dl tunt skivad palsternacka
1 dl tunt skivad purjolök
2,5 dl grädde
3 stora vitlöksklyftor
2 dl skivad kantarell
Torkad eller färsk rosmarin
1 dl riven ost
Smör till stekning
Örtsalt och peppar

OMNIAPRODUKTER

Omniaugn
Omnia silikonform



Krossa och hacka vitlöken. Stek purjolöken i smör tillsatt vitlöken mot slutet. Lägg de skivade rotfrukterna omlott i Omnias Silikonform. Strö på den stekta purjolöken, den skivade svampen och en nypa rosmarin mellan lagren. Salta på med ett gott örtsalt. Häll på grädden, peppra och strö sist på osten.

Baka gratängen på medeltemperatur i ca 1 timme. Njut tillsammans med grillat eller bara som den är.

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.

