



ROSTAT SURDEGSBRÖD med svamp, honung och västerbottenost



En varm, smakrik smörgås full av umami – perfekt som mellanmål eller enkel lunch.

Ingredienser

2 PORTIONER

TID: ca 15 minuter

2 skivor surdegsbröd
150 g svamp (t.ex. champinjon eller portabello)
1 msk smör
1 tsk honung
50 g lagrad ost (t.ex. västerbotten, pecorino)
Färsk timjan eller rosmarin
Flingsalt
Nymald svartpeppar

Gör så här:

1. Skiva svampen och stek i smör tills den fått färg och är genomstekt. Krydda med salt och peppar och ringla över honung.
2. Rosta brödsnivorna och lägg på svampen. Toppa med riven ost och färska örter.

Servera direkt medan allt är varmt.