

Laga

Kantarellen är en av svenskarnas mest uppskattade matsvampar, eftersom den är utmärkt till många rätter. Tänk dig bara en kantarellpaj med Västerbottenost, en pasta med kantareller eller en krämig kantarellrisotto. Här är det endast din egen fantasi som sätter gränserna.

Andreas delikata tips:

Stek kantarellerna i rikligt med smör tillsammans med schalottenlök och en klyfta vitlök. Mmm, löken framhäver verkligen kantarellsmaken och det doftar ljuvligt när du steker dem. När de fått färg och mjuknat kan du använda dem till mycket. Gör en god macka som i receptet på nästa sida eller servera svampen bredvid en biff eller några köttbullar. Delikat!

Möjlig förväxling

Det finns ingen giftig svamp du kan förväxla kantarellen med och den lämpar sig väl för nybörjare då den är lätt att känna igen.



Surdegsmacka med skogens guld



4 portioner

Du behöver:

- 4 tjocka skivor surdegsbröd
(behöver inte vara dagsfärsket bröd)
- 1 klyfta vitlök
- 2 schalottenlökar
- 4 dl kantareller
- 2 kvistar persilja
- 2 msk smör
- en nypa salt
- lite peppar

Gör så här:

- Tvätta händerna.
- Rensa kantarellerna.
- Hacka schalottenlöken och vitlöken tunt.
- Stek upp löken i smör så att den blivit mjuk och glansig.
- Lägg i kantarellerna tillsammans med löken och stek till dess svampen fått färg och blivit mjuk.
- Häll den färdiga svampröran i en kåsa.
- Lägg brödsnivorna i pannan direkt, utan att rengöra pannan.
- Stek brödet tills det blir gyllenbrunt. Det tar några minuter på varje sida.
- Ta ur brödet, lägg på svamp- och lökröran.
- Garnera med lite persilja och njut direkt av världens godastemacka!

Andreas tips

Har du mycket kantareller så använd gärna mer än en deciliter per person. Detta är ett recept där ju mer svamp du använder, desto godare blir det.

Har du inget surdegsbröd så kan du använda dig av knäckebröd. Bred på rikligt med smör på knäckebrödet, lägg på den stekta svampen och ta en ordentlig tugga.

Skogsröra med glödbäddsrostad potatis



4 portioner

Du behöver:

- 1 fläskfilé, ca 500-600 g
- 4 dl kantareller
- 1 vitlöksklyfta
- 2 schalottenlökar
- 3 dl matlagingsgrädde
- 1 msk grovhackad timjan
- 1 röd paprika
- 8 stora potatisar
- olivolja
- 4 kvistar rosmarin
- en nypa salt
- peppar

Gör så här:

- Tvätta händerna.
- Skala potatisen och dela dem i tunna, lika stora klyftor. Lägg dem i dubbelvikt folie.
- Ringla lite olja över dem och lägg några klickar smör i paketet. Salta, peppra och strö över rosmarinbladen från kvistarna.
- Lägg foliepaketet på en glödbädd. Var noga med att vända paketet några gånger så att det inte går hål på folien på grund av värmen. Potatisen är färdig efter 15-20 minuter, lite beroende på hur glöden ser ut.
- Rensa svampen och dela den i lika stora bitar.
- Skär fläskfilén i centimetertjocka skivor.
- Kärna ur paprikan och skär i tunna strimlor.
- Hacka schalottenlöken och vitlöken fint.
- Bryn löken i en rymlig stekpanna. När löken är glansig lägger du i fläskfilén.
- När fläskfilén fått färg lägger du i kantarellerna och steker dem till dess att de mjuknat. Lägg sedan även i paprikan i pannan.
- Salta och peppra efter smak och behag.
- Nu slår du på grädden och låter den koka upp. Se till att kastrullen eller pannan inte står för varmt när röran sjuder i några minuter.
- Nu bör även den glödbäddsrostade potatisen vara klar. Öppna foliepaketet försiktigt och stick i potatisen med en kniv för att se om den är mjuk. Servera potatisen med skogsröran.

Andreas tips

Vill du laga mat ute men har ont om tid? Stek då fläskfilén kvällen innan så behöver du bara värma upp den när du väl är ute. Du kan även koka potatisklyftorna några minuter innan och på så vis minskar du tillagningstiden på glödbädden.

Inlagda kantareller



4 portioner

Du behöver:

1 liter gula kantareller (*använd gärna små kantareller här om du har möjlighet*)

1 l vatten

1 dl salt

Lag:

1 dl ättiksprit

1½ dl vatten

1½ dl strösocker

1 tsk gula senapsfrön

5 hela kryddnejlikor

1 kanelstång

Gör så här:

- Tvätta händerna.
- Rensa kantarellerna. Se till att kantarellerna är jämnstora, så dela dem som är för stora.
- Lägg kantarellerna i en skål och tillsätt vatten och salt. Här ska kantarellerna stå och dra i cirka 4 timmar.
- Nu har du tid att tvätta glasburkarna du ska lägga de inlagda kantarellerna i. Rengör dem ordentligt med diskmedel och skölj noga. Låt dem stå i rent, varmt vatten.
- När svampen har stått färdigt i saltvattnet, silar du svampen och låter den rinna av ordentligt.
- Lägg alla ingredienserna till lagen i en kastrull och koka upp.
- Svampen lägger du i de varma glasburkarna. Fyll dem till två tredjedelar med svamp och slå den heta lagen över. Sätt på lock direkt.
- Förvara burkarna svalt och mörkt. Dessa kantareller blir godast efter några veckors förvaring.

Andreas tips

Det här är en rolig aktivitet att göra efter en gemensam tur i svampskogen. Speciellt om ni har hittat mycket svamp. Och en burk med inlagda kantareller kommer att glädja vem som helst som får den i present.

Prova dig gärna fram med andra kryddor som du tror kan passa. Du kanske kan göra inlagd svamp med en speciell kryddning för varje år.