
FORRET

Bruschetta med champignon.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 skv. *Franskbrød*
- 250 gr. *Champignon*
- 125 gr. *Mascarpone*
- Smør*
- 50 gr. *Bacontern*
- ½ stk. *Løg finthakket*
- Salatblade*

Fremgangsmåde: Rens champignon og del i skiver (evt. med en æggedeler). Rist bacontern lidt på panden og læg dem til side. Steg så champignon, i ganske lidt fedtstof, når vandet er fordampet og de tager lidt farve, smides bacontern og løg i og steges et par mi.nutter, løgene behøver ikke at blive stegt, de må gerne være »lidt rå«. Tilsæt så nogle få spsk. madlavningsfløde, som lidt lim, så du bedre kan stable fyldet på brødet.

Brødsiverne smøres med lidt smør og ristes på brødrister eller pande først med smørsiden opad, derefter på den anden side, så skiverne er sprøde. Smør så et pænt lag mascarpone på brødet, fordel svampeblandingen på brødet.

Anret på desserttallerkner. Læg et eller 2 salatblade og de fyldte brødsiver ovenpå.