



Svampetoast med bagte tomater

En enkel og fyldig toast med cremede svampe, syrlig sødme fra bagte tomater og friskhed fra krydderurter. Perfekt som en hurtig frokost eller en let aftenret, når du vil nyde smagen af efterår.

Ingredienser (4 stk)

- 250g blandede økologiske svampe
- 1 skalotteløg
- 4 skiver surdejsbrød
- Smør
- 1,5 dl piskefløde
- En bakke cherrytomater
- Olivenolie
- Lidt frisk krydderurt fx timian
- Salt
- Peber

Sådan gør du:

Tænd først ovnen på 200 grader varmluft.

Bagte tomater

1. Læg cherrytomaterne i et lille ildfast fad, der netop er så stort, at de ikke ligger i lag.
2. Kom olivenolie, salt og peber på.
3. Bag tomaterne midt i ovnen i 10 minutter
4. Tag dem ud og lad dem køle af i nogle få minutter inden servering

Svampetoast

1. Rens svampe, helst uden brug af vand. Skær svampene i skiver. Hak skalotteløg.
2. Steg brødsiver i smør på en pande. Læg til side.
3. Lad lidt mere smør bruse op på panden, og steg svampe ved høj varme, til de er gyldne. Tilsæt løg, og steg i 1 min.
4. Tilsæt fløde, og vend rundt i ca. 2 min., til svampene er cremede. Krydr med salt og peber.

Servering

Anret svampestuvning på brødet, og top med bagte tomater og krydderurt.