



Foto: Holger Edström

Tunnbrödsrulle med höstsmak

Ingredienser 4 personer

20 g	trattkantareller, torkade
1 dl	rödbetor, färska och rivna
1 msk	smör
300 g	viltfärs, av älg eller rådjur
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
2 dl	västerbottensost, riven, eller annan lagrad ost
1 dl	lätt crème fraiche
8 st	mjukt tunnbröd, i kakor
2 st	tomater, hackade och urkärnade
1 st	rödlök, tunt skivad
1 st	rucola, i kruk

Tillagning

Höstbitå kallar Birgitta dessa goda rullar. Bitå låter som något ur den franska gastronomin men betyder här helt enkelt; bit av. God fyllning rullas in i mjukt tunnbröd. Passar utmärkt en höstkväll med ett glas öl.

1. Lägg de torkade kantarellerna i blöt ca 30 min. Fräs rödbetorna i smör några minuter tillsätt färsen och bryn alltsammans.
2. Krama ur vattnet och hacka svampen och låt den fräsa med några minuter. Salta och peppra.
3. Blanda ost och crème fraiche och bred blandningen på tunnbröden. Lägg på färsen, hackade tomater, rödlök och rucola. Rulla ihop.