

# Svampebruschetta

(4 pers)

4 skiver tykt skåret italiensk landbrød

salt

olivenolie

1 fed hvidløg

500 g svampe som karl johan, marksvampe, shitakesvampe mm

1 skalotteløg

25 g smør

1 dl grofthakket bredbladet persille

2 spsk. estragon

1-2 tsk. revet skal af en usprøjtet citron

friskkværnet peber.

Pensl brødsiverne med olie og grill dem i ovnen eller på en grillpande så de er sprødstegte på begge sider.

Gnid dem med et overskåret fed hvidløg og drys med salt.

Rens svampene og steg dem i en blanding af smør og olie, så de både får smagen af smør og sprødheden fra olien.

Drys med salt, hakkede krydderurter og lad det lige sautere med rundt på panden.

Smag til med revet citronskal og peber og læg de varme svampe på de nyristede stykker brød.

Serveres lune som en let forret eller skæres i små stykker, der serveres som appetitvækker til flere.