

# SPRØDE BRUSCHETTA MED SVAMPE

## MANDAG 12. NOVEMBER 2018

### Ingredienser

12 små skiver  
italiensk landbrød/ciabatta  
olivenolie  
2 fed hvidløg, overskåret  
4-5 små løg i tynde skiver  
ca. 450 g østershatte eller andre  
svampe  
2 spsk. olivenolie  
lidt frisk timian  
salt og kværnet peber  
¾ bæger mascarpone

2 spsk. fintrevet, frisk parmesan  
1 fed presset hvidløg  
2 spsk. hakket persille

Pynt:  
rucolasalat og/eller  
tynde parmesanflager

**Opskriften er til  
6 personer**

### Fremgangsmåde.

Skær brødet i skiver, og pensl eller dryp med olie.

Skær løgene i tynde skiver.

Rens svampene, og skær dem i lidt store stykker.

Rør mascarpone med parmesan, hvidløg og persille.

Svits løgene i olie, til de falder sammen. Kom timian, salt og peber på, og steg 1-2 minutter. Tag dem af panden.

Rist svampene ved høj varme, til de falder sammen. Bland med løgene, og krydr det godt.

Sæt brødene under ovns grill, til de er gyldne. Tag dem ud, og gnid med det overskårne hvidløg.

Køl dem lidt af, og smør et lag mascarpone på hver. Fordel svampene ovenpå, og pynt med rucolasalat og parmesan, brug en kartoffelskræller til at lave tynde flager af parmesanen.

Servéres lune eller kolde.