HAUGEN-GRUPPEN

Kryddiga Kantareller (1 personer)

Preparation

Skölj svampen och lägg den i en kastrull.

Koka upp och låt det sjuda i 5 minuter, spola sen av svampen.

Koka upp alla ingredienser till lagen och lägg i svampen, låt sedan koka väldigt sakta i ca 30 minuter.

Tillsätt rosmarin, timjan och Atamon.

Häll upp svampen på Atamonsköljda burkar och förvara i kyl.

Produkter

kantareller	500g
färsk rosmarin	1 kvist
timjan	3-4 revor
Atamon, flytande	1 tsk
Lagen	
ättika 24%	1 dl
vatten	2,5 dl
socker	3-4 dl
vitpepparkorn	8 st
enbär	10 st
gult senapsfrö	1,5 msk

*Allergens