



## Blomkåls carpaccio med stegte svampe

Skøn og let salat til sommerens grill aftener eller tapas bordet.



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Jun – Okt



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten

# Ingredienser

4 pers.

½ økologisk blomkålshoved

½ agurk

100 g svampe f.eks enoki, kejserhat eller shiitake

1 spsk smør

frisk timian

olie

salt og peber

*Opskriften er venligst udlånt af [voresjord.dk](http://voresjord.dk)*

# Tilberedning

- 1 Brug et mandolinjern til at skære papirstynde skiver af blomkål og agurk.
- 2 Varm en pande godt op med smør.
- 3 Tilsæt bøgehattene og krydder med salt og peber.
- 4 Steg svampene indtil de er gyldne og drys med frisk timian.
- 5 Anret agurk og blomkål tilfældigt på et fad eller flere små tallerkener.
- 6 Drys med olie, salt og peber.
- 7 Top anretningen med de stegte svampe og evt. små scoops af rygeost.

