

Kantareller

i tunnbröd

8-9 skivor mjukt tunnbröd
Smör att bred med

Kantarellmajonnäs:

Kantareller
4 msk matolja
4 dl majonnäs
Salt

Fyllning:

2 rårivna rödbetor
½ strimlat vitkålshuvud
Tunnskivad gurka

Börja med kantarellmajonnäsen.

Tillsätt matoljan och fräs på hög värme tills svampen får lite färg. Låt svalna.

Mixa svampen med majonnäs ett par minuter tills blandningen blir helt slät.

Bred tunnbröden med smör. Bred ut kantarellmajonnäsen på halva brödet. Lägg på rödbetsrivet, vitkålsstrimlorna och gurkskivorna.

Rulla ihop mackorna så de håller ihop. Servera på en gång.