

# Svampburrito med majscreme och bacon

*Det är synd om svamp. Den står ensam i skogen hela hösten. Så vill du göra något snällt - svep in svampen i en varm burrito och servera den med majscreme och bacon.*

4  
port

25  
min

400 g blandad svamp  
1 finhackad schalottenlök  
1 finhackad vitlökklyfta  
2 msk smör  
2 msk crème fraîche  
4 msk Green Giant majs-korn  
12 skivor bacon

## Majscreme

2 dl Green Giant majs-korn  
2 dl matlagingsyoghurt  
100 g ruccolasallad

## Gör så här:

**Svampburrito:** Ansa svampen och fräs i smör med löken utan att ta färg. Låt svalna och vänd i crème fraîche, majs och smaksätt med salt och peppar. Rulla in i tortillas med hjälp av plastfilm och skär i 2 cm stubbar.

**Rostad potatis:** Grovhacka majsen och blanda med yoghurt, salt och peppar. Garnera med ruccola.



En god rätt till de små,  
man kan mixa fyllningen  
och spä på med lite mjölk  
till en god soppa.