



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sopp Stroganoff med kremet tomatsaus og ovnsbakte småpoteter

Ovnsbakte småpoteter

½ stk hvitløksfedd
300 g småpoteter

Linser

125 g belugalinser

Sopp Stroganoff

½–1 stk gul løk
½ pakke vårløk
200 g sjampinjong
100 g aromasopp
1 stk rød paprika
50 g spinat
½ stk hvitløksfedd
2 pakker tomatpuré
½–1 pakke steinsoppulver
150 g crème fraîche
1 pakke grønnsaksbuljong
1 ss smør ^B
½–1 dl vann ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte småpoteter:** Skrell og finhakk hele hvitløksfeddet. Skyll og del potetene i to. Fordel potetene og halvparten av hvitløken på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Linser:** Tilbered linsene som anvist på pakken.
4. **Sopp Stroganoff:** Skrell og finhakk løken. Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Rens og kutt paprikaen i strimler. Skyll spinaten.
5. **Sopp Stroganoff, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 3 minutter, eller til den er blank. Ha løken over på et fat, og skru opp varmen. Stek soppen i 3–4 minutter, til den har sluppet væske og blitt tørr igjen. Tilsett 1 ss smør, og stek soppen videre i 1–2 minutter, eller til den er gyllen. Ha i den stekte løken, resten av hvitløken, paprikaen, tomatpuréen og ønsket mengde av steinsoppulveret, og stek det hele i 3 minutter. Tilsett crème fraîche, grønnsaksbuljongen og ½–1 dl vann. Kok opp, og la stroganoffen småkoke i 6–8 minutter. Ha i vårløken, spinaten og linsene når det gjenstår 1–2 minutter av koketiden. Smak til med salt og pepper.
6. God middag!