



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kremet svineskav med potetmos

## Potetmos

350 g poteter  
1 ss smør <sup>B</sup>  
1 dl melk <sup>B</sup>

## Kremet svineskav

1 stk gul løk  
200 g sjampinjong  
100 g spinat  
250 g grillet gyroskjøtt  
300 g crème fraîche  
1 pakke hønebuljong  
2 ss smør <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Potetmos:** Skrell potetene, og kok dem i usaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Potetmos, fortsettelse:** Sil vannet av potetene når de er gjennomkokte, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe med melken, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.
- 3. Kremet svineskav:** Skrell og kutt løken i skiver. Børst soppen fri for eventuelle jordrester, og kutt den i skiver. Skyll og tørk spinaten.
- 4. Kremet svineskav, fortsettelse:** Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og stek soppen i 3–4 minutter, til den har sluppet væske og blitt tørr igjen. Ha 2 ss smør og løken i pannen, og stek videre i 3–4 minutter, til soppen og løken er gyllen. Ha i gyroskjøttet, og stek det hele videre i omtrent 2 minutter. Tilsett crème fraîche og hønebuljongen, og la det småkoke i omtrent 5 minutter. Vend inn spinaten, og smak til med med salt og pepper.
- 5. God middag!**



## TIPS!

La være å skrelle potetene hvis du vil ha en mer rustikk mos.