



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rostad potatis med stekt svamp, ägg, rödbetor och pepparrotskräm

Rostade rotfrukter

Potatis 400 g
Rotselleri 300 g
Gul lök 1 st
● Bakplåtspapper 1 st
● Salt 2 krm

Pepparrotskräm

Pepparrot ¼ st
Majonnäs 2 msk
● Salt 1 krm
● Socker 1 krm

Stekt svamp

Champinjoner 125 g
● Salt 1 krm

Stekt ägg

Ägg 4 st

Till servering

Rödbetor 1 förp
Krasse 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,
Salt, Smör, Socker,
Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad rotfrukter:** Skala rotselleri. Tärna rotselleri, potatis och gul lök. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är klar.
3. **Pepparrotskräm:** Skala och finriv pepparrot, lägg i en skål. Blanda med majonnäs. Smaka av med salt och socker.
4. **Stekt svamp:** Kvarta champinjoner. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek svampen ca 4 min, tills den fått fin färg. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Lägg på en tallrik och spara pannan.
5. **Stekt ägg:** Hetta upp lite olja i den använda stekpannan och stek äggen ca 2 min, gulan får gärna vara krämig. Krydda med lite salt.
6. Kvarta rödbetor. Klipp krasse.
7. Servera rostad potatis med svamp, stekt ägg, pepparrotskräm och rödbetor. Toppa med krasse.