



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gräddig svamppanna med lingon och potatispuré

Potatispuré

Mospotatis 400 g

Mjolk 1 dl

🏠 Smör 1 msk

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Svamppanna

Champinjoner 200 g

Bananschalottenlök 1 st

Vitlök 1 klyfta

Små vita bönor 1 förp

Vispgrädde 1 dl

Mjolk 1 dl

Majsstärkelse ½ msk

Japansk soja 1 msk

🏠 Smör ½ msk

🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning

🏠 Svartpeppar

Till servering

Bladpersilja 20 g

Rårörda lingon ca ½ dl

1. Potatispuré: Skala och dela mospotatis i bitar. Koka mjuk i lättsaltat vatten.

2. Svamppanna: Skär champinjoner i tjocka skivor. Finhacka bananschalottenlök. Skiva vitlök tunt. Hetta upp smör i en stekpanna och fräs allt ca 5 min.

3. Häll av och skölj små vita bönor. Vispa ihop vispgrädde, mjolk, majsstärkelse och japansk soja i en skål. Tillsätt mjölkblandningen, bönor, smulad grönsaksbuljong och rikligt med nymald svartpeppar till pannan. Sjud ca 5 min.

4. Potatispuré: Värm mjolk och smör i en liten kastrull. Mosa den kokta potatisen och vispa ner mjölkblandningen med ballongvisp eller elvisp. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

5. Finhacka bladpersilja. Rör ner en sked lingonsylt i svamppannan och strö över persilja. Servera med potatispuré och resten av lingonsylen.