



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Svamp- och linspanna med äpple och rårörda lingon

Svamp- och linspanna

Gul lök 1 st
Skogschampinjoner 200 g
Gröna linser 1 förp
Imat 250 ml
Japansk soja 2 msk
Mild senap 1 msk
🏠 Neutral olja
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Till servering

Potatis 400 g
Rött äpple 1 st
Bladpersilja 20 g
Rårörda lingon 1 dl

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Förberedelser:** Skiva gul lök och skogschampinjoner. Häll av gröna linser.
3. **Svamp- och linspanna:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek gul lök och svamp med salt ca 4 min, tills det fått fin färg.
4. Tillsätt linser, imat, japansk soja och senap. Koka upp och sjud ca 2 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Tärna äpple smått. Finhacka bladpersilja.
6. Toppa svamp- och linspannan med äpple och persilja. Servera med kokt potatis och rårörda lingon.