



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegetariska svampbiffar med rostad potatis och chévrekräm

Rostad potatis

Potatis 400 g

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Svampbiffar

Champinjoner 200 g

Bananschalottenlök 1 st

Vitlök 1 klyfta

Getost 50 g

Torkad timjan 1 tsk

🏠 Olivolja ½+½ tsk

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

🏠 Vetemjöl ½ dl

🏠 Ströbröd ½ dl

🏠 Ägg 1 st

Chévrekräm

Getost 50 g

Matyoghurt 1 dl

Vitlök ½ klyfta

🏠 Flytande honung ½ tsk

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Sallad

Rött äpple 1 st

Ruccola 30 g

🏠 Olivolja

🏠 Vitvinsvinäger

🏠 Salt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Lägg småpotatis på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 25 min.
3. **Svampbiffar:** Finhacka champinjoner och bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek champinjoner, lök, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar på medelvärme ca 4 min. Lägg allt i en bunke, spara stekpannan.
4. Blanda ner smulad getost, torkad timjan, vetemjöl, ströbröd och ägg i bunken med en stekta svampen.
5. **Chévrekräm:** Blanda smulad getost, matyoghurt, pressad vitlök, flytande honung, lite salt och nymald svartpeppar i en skål.
6. **Sallad:** Tärna äpple och lägg i en salladsskål med ruccola. Dressa med lite olivolja, vitvinsvinäger och salt.
7. **Svampbiffar:** Forma svampsmeten till ca 4 biffar. Hetta upp olivolja i den använda stekpannan och stek svampbiffarna ca 2 min per sida, tills de fått fin färg.
8. Servera svampsbiffar med rostad potatis, sallad och chévrekräm.