



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bakade skogschampinjoner med rotsellipuré, brynt hasselnötssmör och rårörda lingon

Rotsellipuré

Rotselleri 150 g
Mospotatis 400 g
Mjolk 1 ½ dl
🏠 Smör ½ msk
🏠 Salt ½ tsk

Bakade skogschampinjoner

Timjan 10 g
Små vita bönor 1 förp
Vitlök 2 klyftor
Skogschampinjoner 200 g
🏠 Olivolja 1 ½ msk
🏠 Balsamvinäger 1 ½ msk
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

Brynt hasselnötssmör

Hasselnötter 20 g
🏠 Smör 20 g

Till servering

Rårörda lingon 1 dl
Timjan 10 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Rotselleripuré:** Skala och skär rotselleri och mospotatis i mindre bitar. Koka mjuka i lättsaltat vatten.
3. **Bakade skogschampinjoner:** Repa bladen från timjan. Häll av och skölj små vita bönor. Blanda ihop olivolja, balsamvinäger, pressad vitlök, timjan, salt och rikligt med nymald svartpeppar till en dressing i en skål. Lägg champinjoner och bönor i en ugnform och blanda med dressing. Baka mitt i ugnen ca 15 min.
4. **Brynt hasselnötssmör:** Bryn smör på låg värme i en liten kastrull. Ta från värmen när smöret blivit gyllene och börjar dofta nötigt. Vänd ner hasselnötterna.
5. **Rotselleripuré:** Häll av potatis och rotselleri. Mosa med en potatisstöt eller elvisp. Tillsätt smör och mjolk och vispa till en slät puré. Smaka av med salt.
6. **Servering:** Servera bakade skogschampinjoner med rotsellipuré, brynt hasselnötssmör och rårörda lingon. Toppa med timjan.