



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gräddig nötfärsgröda med champinjoner och rödbetor

Gräddig nötfärsgröda

Champinjoner 125 g
Rödlök 1 st
Nötfärs 250 g
Vispgrädde ½ dl
Kinesisk soja ½ förp
Persillade ½ påse
🏠 Smör
🏠 Salt 1 krm
🏠 Vetemjöl 2 tsk
🏠 Vatten 2 dl
🏠 Svartpeppar

Rödbetor

Kokt rödbeta 1 förp
🏠 Smör ½ msk
🏠 Salt

Till servering

Småpotatis 400 g

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. **Gräddig nötfärsgröda:** Dela champinjoner och strimla rödlök. Hetta upp lite smör i en stekgryta och bryn svampen ca 2 min. Tillsätt nötfärs, löken och salt, stek ytterligare ca 5 min. Pudra över vetemjöl. Blanda ner vatten, vispgrädde och kinesisk soja. Koka ca 8 min. Tillsätt persillade och smaka av med salt och nymald svartpeppar.

3. **Rödbetor:** Dela rödbetor i mindre bitar. Smält smör i en kastrull på medelvärme och tillsätt rödbetor. Låt rödbetorna bli varma, smaka av med lite salt.

4. Servera gräddig nötfärsgröda med rödbetor och kokt potatis.