



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gräddig nötfärsgröta med champinjoner och rödbetor

Gräddig nötfärsgröta

Champinjoner 125 g
 Rödlök 1 st
 Nötfärs 250 g
 Vispgräddde 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 nötfärsgröta:** 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, vispgräddde 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 nötfärsgröta med rödbetor och kokt potatis.