



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Höstig fläskgryta med grädde, svamp, färsk timjan, äpple och pressgurka

Potatis

Potatis 400 g

Höstgryta

Champinjoner 125 g

Gul lök 1 st

Timjan 10 g

Grytbitar av fläsk 300 g

● Vetemjöl 1 msk

● Vatten 3 dl

Kycklingbuljong ½ påse

Rött äpple ½ st

Vispgrädde ½ dl

Dijonsenap 1 förp

Pressgurka

● Socker 1 msk

● Ättiksprit (12%) ½ msk

● Vatten 1 ½ msk

Snackgurka 1 st

Att ha hemma ●

Ättiksprit (12%), Salt, Smör, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl

1. Koka potatis mjuk i lattsaltat vatten.

2. **Förberedelse:** Halvera champinjoner och klyfta gul lök. Repa timjan genom att dra av bladen från den grova stammen.

3. **Höstgryta:** Hetta upp lite smör i en stekgryta. Fräs fläskgrytbitar runtom tills de fått fin stekyta, krydda med salt och nymald svartpeppar. Tillsätt lök och fräs ytterligare ca 1 min. Pudra över vetemjöl och blanda runt. Tillsätt vatten och kycklingbuljong, sjud under lock ca 20 -25 min.

4. **Pressgurka:** Blanda socker, ättiksprit och vatten i en bunke. Rör så att sockret löser sig. Hyvla tunna skivor av gurka med en osthyvel eller skär tunna skivor med en kniv. Blanda ner i bunken och låt dra till servering.

5. **Höstgryta:** Skär rött äpple i tärningar. Tillsätt champinjoner, äpple, vispgrädde, dijonsenap och färsk timjan till grytan. Låt sjuda ca 4 min. Smaka av grytan med salt och nymald svartpeppar.

6. Servera krämig höstgryta med kokt potatis och pressgurka.