



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Soppgryte med mørkøkt svinenakke, grønnkål, timian og potetmos

Potetmos

350 g poteter

🏠 1 ss smør

🏠 1-2 dl melk

Soppgryte med mørkøkt svinenakke

200 g aromasopp

1 stk sjalottløk

1 stk kinesisk hvitløk

400 g gulrøtter

100 g strimlet grønnkål

350 g mørkøkt svinenakke

½-1 bunt timian

150 g lett crème fraîche

½-1 pakke oksebuljong

1 pakke steinsoppulver

🏠 2 dl vann

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Potetmos:** Skyll eller skrell potetene om ønskelig, og kok dem i usaltet vann i 20-25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Soppgryte med mørkøkt svinenakke:** Børst soppen fri for jord, og del den i skiver. Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skrell og kutt gulrøttene i terninger. Skjær kjøttet i terninger, og ta vare på kraften i posen.
- 3 Soppgryte med mørkøkt svinenakke, fortsettelse:** Varm opp en tykkbunnet kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen, løken og hvitløken i 3-4 minutter, eller til soppen og løken er gyllen. Ha i gulrøttene, og stek videre i omtrent 2 minutter. Dra timianbladene av stilkene med to fingre, og ha dem i kjelen. Vend inn kjøttet, kraften fra posen, crème fraîche, oksebuljongen, steinsoppulveret, og spe på med omtrent 2 dl vann, til soppgryten har ønsket tykkelse. La soppgryten småkoke i omtrent 8 minutter, eller til gulrøttene er møre og kjøttet er gjennomvarmt. Bland grønnkålen inn i soppgryten, og la den småkoke videre i 2-3 minutter. Smak til med salt og pepper før servering.
- 4 Potetmos, fortsettelse:** Sil vannet av potetene når de er gjennomkokte, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med 1-2 dl melk, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.
- 5** Vel bekomme!

Tips fra kokken: Ha gjerne 1-2 dl rød- eller hvitvin i soppgryten etter timianbladene er tilsatt, og kok den ned til halvparten av mengden, før du har i kjøttet og resten av ingrediensene.