



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sopp Stroganoff med ovnsbakt brokkoli og potetmos

Potetmos

500 g rustikk potetmos med timian

Ovnsbakt brokkoli

1 stk brokkoli

Sopp Stroganoff

200 g aromasopp
1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
1 stk gulrot
1 stk rød paprika
1 pakke grønne linser
1 pakke tomatpuré
1 pakke paprikakrydder
1 pakke grønnsaksbuljong
150 g lett crème fraîche
🏠 1 dl vann
🏠 1 ss soyasaus

Topping

1 bunt gressløk

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Potetmos:** Kok opp en kjele med vann. Legg posen med potetmos i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter.
- 3 **Ovnsbakt brokkoli:** Kutt brokkolien i buketter. Skrell og kutt stilken i biter. Fordel brokkolien utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek brokkolien midt i ovnen i 15–20 minutter.
- 4 **Sopp Stroganoff:** Børst soppen fri for jord, og del den i skiver. Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skrell og kutt gulroten i terninger. Skyll og kutt paprikaen i strimler. Sil laken av linsene, og skyll dem i kaldt vann.
- 5 **Sopp Stroganoff, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen, løken og hvitløken i 2–3 minutter, eller til soppen har begynt å bli gyllen. Tilsett gulroten og paprikaen, og stek videre i 2–3 minutter, til grønnsakene har fått litt farge. Tilsett tomatpuréen og paprikakrydderet, og stek videre i omtrent 1 minutt. Bland inn omtrent 1 dl vann, grønnsaksbuljongen og crème fraîche. Gi det hele et lite oppkok. Vend inn linsene, og smak til med dijonsennepen, 1 ss soyasaus og pepper.
- 6 **Topping:** Skyll og finhakk gressløken. Topp retten med gressløken før servering.