



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sopp Stroganoff med ovnsbakt brokkoli og potetmos

Potetmos

500 g potetmos

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

2 pakker tomatpuré

1 pakke paprikakrydder

1 pakke

grønnsaksbuljong

150 g lett crème fraîche

½-1 glass dijonsennep

🏠 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:** Legg posen med potetmos i en kjele, og dekk til med vann. Kok opp, og la den småkoke i omtrent 15 minutter.

3 **Ovnsbakt brokkoli:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Fordel brokkolien på 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. Tilsett tomatpuréen og paprikakrydderet, og stek videre i omtrent 1 minutt. Bland inn 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.