

inköpslistan.se

Av: Johanna Stangenberg

4 port

Övrigt, Tillbehör, Lättlagat, Fest

POTATISPURÉ

Ingredienser

1 kg potatis *(mjölig sort)*
5 dl buljong, svamp *(skivad karljohan)*
2 st scharlottenlök
1/2 msk smör
1/2 msk olivolja
2 dl creme fraiche
2,5 tsk salt
1 krm svartpeppar *(nymald)*

Gör så här

1. Skala och koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten.
2. Skala och hacka löken. Fräs lök och svamp i smör och olja i stekpannan tills den har fått en gyllenbrun färg och det börjar smattra i pannan, ca 10 minuter.
3. Mosa potatisen grovt med en gaffel och blanda ner creme fraiche. Rör ner svamp och lök. Smaka av med salt och peppar.