

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Tillbehör, Lättlagat, Fest

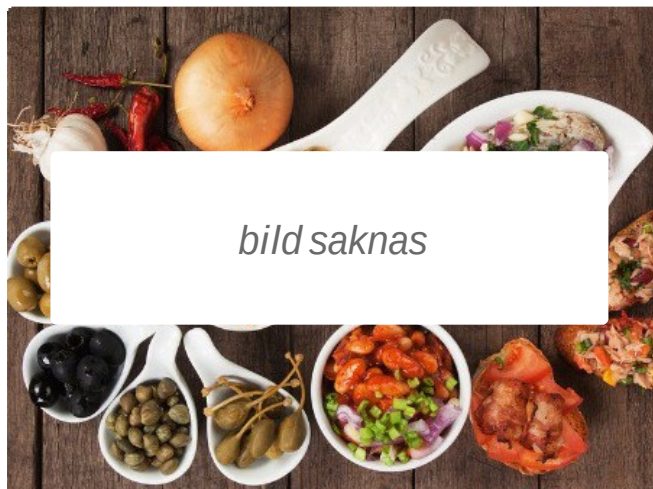


bild saknas

POTATISPURÉ

Ingredienser ▮

1 kg potatis (*mjölig sort*)
5 dl buljong, svamp (*skivad karljohan*)
2 st scharlottenlök
 $\frac{1}{2}$ msk smör
 $\frac{1}{2}$ 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.