



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet gryte med plantebasert mince og sopp, bakte rotgrønnsaker og potetmos

Bakte rotgrønnsaker

2 stk gulrøtter
1 stk rødbete
1 stk gulbete

Potetmos

500 g potetmos

Kremet gryte

1 stk gul løk
100 g sjampinjong
280 g plantebasert mince med tomat saus
½ pakke rosmarin og timian
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke kokestabil matfløte
½ pose glutenfri soyasaus
1 ss smør* ^B
½ ss hvetemel* ^B
1½ dl vann ^B

Servering

1 pakke rørte tyttebær

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Bakte rotgrønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene og betene i jevnstore biter (se tips), og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og bak grønnsakene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er møre.

3. **Potetmos:** Legg posen med potetmos i en kjele, og dekk til med vann. Kok opp, og la potetmosen småkoke i omtrent 15 minutter, eller til resten av retten er klar og mosen er gjennomvarm. Ha potetmosen over i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.

4. **Kremet gryte:** Skrell løken og børst soppen fri for jord. Kutt løken i grove terninger og del soppen i to. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek løken og soppen i omtrent 2 minutter under omrøring. Dryss over ½ ss hvetemel og tilsett mincen, rosmarin- og timiankrydderet, grønnsaksbuljongen og matfløten. Kok opp og spe med omtrent 1½ dl vann til ønsket konsistens. La det småkoke på lav varme frem til servering. Smak til med soyasausen og pepper rett før servering.

5. **Servering:** Server de rørte tyttebærene til retten.



TIPS!

Bruk plastikkhansker når du skreller rødbetene da de slipper mye farge.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernærslignende alternativ