



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sopp Stroganoff med kremet tomatsaus og ovnsbakte poteter

Ovnsbakte poteter

½ stk hvitløksfedd
350 g poteter

Linser

125 g belugalinser

Sopp Stroganoff

½–1 stk gul løk
½ pakke vårløk
200 g sjampinjong
100 g aromasopp
1 stk rød paprika
50 g spinat
½ stk hvitløksfedd
2 pakker tomatpuré
½–1 pakke
sopp-/porcinipulver
150 g crème fraîche
1 pakke grønnsaksbuljong
1 ss smør* ^B
½–1 dl vann ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte poteter:** Skrell og finhakk hele hvitløksfeddet. Skyll og del potetene tykke skiver. Fordel potetene og halvparten av hvitløken på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Linser:** Tilbered linsene som anvist på pakken.
4. **Sopp Stroganoff:** Skrell og finhakk løken. Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Skyll og kutt paprikaen i strimler. Skyll spinaten.
5. **Sopp Stroganoff, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 3 minutter, eller til den er blank. Ha løken over på et fat, og skru opp varmen. Stek soppen i 3–4 minutter, til den har sluppet væske og blitt tørr igjen. Tilsett 1 ss smør, og stek soppen videre i 1–2 minutter, eller til den er gyllen. Ha i den stekte løken, resten av hvitløken, paprikaen, tomatpuréen og ønsket mengde av soppulveret, og stek det hele i 3 minutter. Tilsett crème fraîche, grønnsaksbuljongen og ½–1 dl vann. Kok opp, og la stroganoffen småkoke i 6–8 minutter. Ha i vårløken, spinaten og linsene når det gjenstår 1–2 minutter av koketiden. Smak til med salt og pepper.