



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Gräddig svamppanna med lingon och potatispuré

## Potatispuré

Mospotatis 450 g  
Mjök 1 dl  
● Smör\* 1 msk

## Svamppanna

Champinjoner 200 g  
Bananschalottenlök 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
● Smör\* ½ msk  
Små vita bönor 1 förp  
Vispgrädde 1 dl  
Mjök 1 dl  
Majsstärkelse ½ msk  
Japansk soja 1 msk  
Grönsaksbuljong ½ påse

## Till servering

Bladpersilja 20 g  
Rårörda lingon 100 g

## Att ha hemma ●

Salt, Smör\*, Svartpeppar

**1. Potatispuré:** Skala och dela mospotatis i bitar. Koka mjuk i lättsaltat vatten.

**2. Svamppanna:** Skär champinjoner i tjocka skivor. Finhacka bananschalottenlök. Skiva vitlök tunt. Hetta upp smör i en stekpanna och fräs allt ca 5 min.

**3.** Häll av och skölj små vita bönor. Vispa ihop vispgrädde, mjök, majsstärkelse och japansk soja i en skål. Tillsätt mjölkblandningen, bönor, grönsaksbuljong och rikligt med nymald svartpeppar till pannan. Sjud ca 5 min.

**4. Potatispuré:** Värm mjök och smör i en liten kastrull. Mosa den kokta potatisen och vispa ner mjölkblandningen med ballong- eller elvisp. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

**5.** Finhacka bladpersilja. Rör ner en sked rårörda lingon i svamppannan och strö över persilja. Servera med potatispuré och resten av lingonen.