



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Svamp- och chèvrebiffar med rostad potatis

## Rostad potatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st

## Svampbiffar

- Champinjoner 200 g
- Bananschalottenlök 1 st
- Olivolja ½+½ tsk
- Vitlök 1 klyfta
- Salt 1 krm
- Chèvre 50 g
- Torkad timjan 1 förp
- Vetemjöl\* ½ dl
- Ströbröd 1 förp
- Ägg 1 st

## Chèvrekräm

- Chèvre 50 g
- Gräddfil 150 g
- Vitlök ½ klyfta
- Flytande honung 1 tsk

## Sallad

- Rött äpple 1 st
- Ruccola 30 g

## Att ha hemma ●

- Ägg, Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vetemjöl\*

- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- Rostad potatis:** Lägg småpotatis på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 25 min.
- Svampbiffar:** Finhacka champinjoner och bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek champinjoner, lök, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar på medelvärme ca 4 min. Lägg allt i en bunke, spara stekpannan.
- Blanda ner smulad getost, torkad timjan, vetemjöl, ströbröd och ägg i bunken med en stekta svampen.
- Chèvrekräm:** Blanda smulad chèvre, gräddfil, pressad vitlök, flytande honung, lite salt och nymald svartpeppar i en skål.
- Sallad:** Tärna äpple och lägg i en salladsskål med ruccola. Dressa med lite olivolja och salt.
- Svampbiffar:** Forma svampsmeten till ca 4 biffar. Hetta upp olivolja i den använda stekpannan och stek svampbiffarna ca 2 min per sida, tills de fått fin färg.
- Servera svampsbiffar med rostad potatis, sallad och chèvrekrem.