



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rostad potatis med stekt svamp, ägg, rödbetor och pepparrotskräm

Rostade rotfrukter

- Potatis 400 g
- Rotselleri 300 g
- Gul lök 1 st
- Bakplåtspapper 1 st
- Salt 2 krm

Pepparrotskräm

- Pepparrot ¼ st
- Majonnäs 2 msk
- Salt 1 krm
- Socker 1 krm

Stekt svamp

- Champinjoner 100 g
- Salt 1 krm

Stekt ägg

- Ägg 4 st

Till servering

- Rödbetor 1 förp
- Krasse 1 förp

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olja, Salt, Smör*, Socker, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad rotfrukter:** Skala rotselleri. Tärna rotselleri, potatis och gul lök. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är klar.
3. **Pepparrotskräm:** Skala och finriv pepparrot, lägg i en skål. Blanda med majonnäs. Smaka av med salt och socker.
4. **Stekt svamp:** Kvarta champinjoner. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek svampen ca 4 min, tills den fått fin färg. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Lägg på en tallrik och spara pannan.
5. **Stekt ägg:** Hetta upp lite olja i den använda stekpannan och stek äggen ca 2 min, gulan får gärna vara krämig. Krydda med lite salt.
6. Kvarta rödbetor. Klipp krasse.
7. Servera rostad potatis med svamp, stekt ägg, pepparrotskräm och rödbetor. Toppa med krasse.