



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bakade skogschampinjoner med rotsellipuré, brynt hasselnötssmör och rårörda lingon

Rotsellipuré

Rotselleri 150 g
Mospotatis 450 g
● Smör* ½ msk
Mjolk 1 ½ dl
● Salt ½ tsk

Bakade skogschampinjoner

Små vita bönor 1 förp
● Olivolja 1 ½ msk
● Balsamvinäger 1 ½ msk
Vitlök 2 klyftor
● Salt 2 krm
Skogschampinjoner 200 g

Brynt hasselnötssmör

● Smör 20 g
Hasselnötter 20 g

Till servering

Rårörda lingon 1 förp

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olivolja,
Salt, Smör, Smör*,
Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Rotselleripuré:** Skala och skär rotselleri och mospotatis i mindre bitar. Koka mjuka i lättsaltat vatten.
3. **Bakade skogschampinjoner:** Häll av och skölj små vita bönor. Blanda ihop olivolja, balsamvinäger, pressad vitlök, timjan, salt och rikligt med nymald svartpeppar till en dressing i en skål. Lägg champinjoner och bönor i en ugnform och blanda med dressing. Baka mitt i ugnen ca 15 min.
4. **Brynt hasselnötssmör:** Bryn smör på låg värme i en liten kastrull. Ta från värmen när smöret blivit gyllene och börjar dofta nötigt. Grovhacka hasselnötter och vänd ner.
5. **Rotselleripuré:** Häll av potatis och rotselleri. Mosa med en potatisstöt eller elvisp. Tillsätt smör och mjolk och vispa till en slät puré. Smaka av med salt.
6. Servera bakade skogschampinjoner med rotsellipuré, brynt hasselnötssmör och rårörda lingon.