



Månedens opskrift



Kartoffelpuder med sæsonens grønt og sauce Supreme

Du skal bruge:

Til 2 personer

Kartoffelpuder:

250 g kogt
kartoffel
4-6 spsk.
kartoffelmel
Salt + Peber
Evt. krydderier

Gulerodspure:

10 gulerødder
1 dl røde linser
En klat vegansk smør
Salt + Peber

Yderligt tilbehør:

Sæsonens grønt
Grøn olie

Svampefyld:

50 g blandet svampe
1 lille løg
2 fed hvidløg
Salt + Peber

Sauce Supreme:

2 dl vegansk
fløde
2 dl vand
1 tsk. flydende
grøntsagsfond
Salt + Peber
Citronsaft
Maizena + Vand

Fremgangsmåde:

- 1) Kog de 250 g kartoffel uden salt.
- 2) Mens kartoflerne koger, skæres gulerødderne i mindre stykker og kom dem i en gryde sammen med 1 dl røde linser til det er mørt.
 - a. Dræn det ekstra vand fra og lad det dampe "tørt".
 - b. Blend gulerødder og røde linser sammen med salt, peber og en klat vegansk smør til en ensartet pure.
 - c. Kom pureen i en bøtte og lad den køle af.
- 3) Mens gulerødder og røde linser koger, ordnes svampene.
 - a. Løget og hvidløg hakkes fint.
 - b. Svampe og løg kommes på en varm pande med olie og steges til de er gyldne og møre.
 - c. Tilsæt hvidløget.
 - d. Svampene skal køle af inden de kan bruges.



- 4) Når kartoflerne er kogt, sigtes vandet fra og de moses fint.
- Smag til med salt og peber, evt. krydderier.
 - Tilsæt kartoffelmelet og rør godt sammen.
 - Skal føles som modellervoks.
 - Dejen køles ned inden brug.
 - Når dejen er kold, deles den i 4 og hver del formes til en firkant.
 - Svampefyldet kommes på midt af kartoffelfirkanten og siderne foldes op om fyldet, og formes til en firkant igen.
- 5) Vegansk fløde, vand og grøntsagsfond kommes i en gryde og koges op.
- Jævnes med maizena rørt ud i vand.
 - Smages til med salt, peber og citronsaft – Klar til brug.
- 6) Sæsonens grønt tilberedes efter ønske.
- 7) Gulerodspureen varmes op.
- 8) Kartoffelpuderne steges i olie til de er gyldenbrune på begge sider.
- 9) Anret efter billedet eller ønske.

