

Kålrabbi med svampstuvning

4 port.

Ingredienser:

4 st kålrabbi
2 st schalottenlök
1,5 st morötter
2 msk smör
1 L svamp blandad, gärna kantareller
calvados lite
salt
peppar
3 msk timjan färsk, hackad
0,5 msk mjöl
2 dl grädde

Gör så här:

Skär av toppen på kålrabbin så att det blir som ett lock. Behåll detta som dekoration vid servering. Ta bort de största bladen. Skala resten och skär av botten så att den står stadigt. Dela kålrabbin i två skivor om den är stor. Koka upp vatten, salta och lägg i kålrabbin utom locken. Koka tills den blir mjuk och gör under tiden fyllningen. Hacka schalottenlök och morot fint. Smält smöret i en panna och stek morotshacket ett par minuter. Tillsätt sedan löken och stek lite till. Lägg i svamp och låt fräsa några minuter, håll på calvados och stek någon minut till. Krydda med salt, peppar och timjan. Pudra över mjölet, blanda ordentligt och håll sedan på grädden lite i taget. Koka upp, sänk sedan värmen och låt småputtra. Lägg bottenarna på ett fat, lägg på några skedar av svampfyllningen och toppa med det sparade locket.



Kålrabbi med svampstuvning

4 port.

Ingredienser:

4 st kålrabbi
2 st schalottenlök
1,5 st morötter
2 msk smör
1 L svamp blandad, gärna kantareller
calvados lite
salt
peppar
3 msk timjan färsk, hackad
0,5 msk mjöl
2 dl grädde

Gör så här:

Skär av toppen på kålrabbin så att det blir som ett lock. Behåll detta som dekoration vid servering. Ta bort de största bladen. Skala resten och skär av botten så att den står stadigt. Dela kålrabbin i två skivor om den är stor. Koka upp vatten, salta och lägg i kålrabbin utom locken. Koka tills den blir mjuk och gör under tiden fyllningen. Hacka schalottenlök och morot fint. Smält smöret i en panna och stek morotshacket ett par minuter. Tillsätt sedan löken och stek lite till. Lägg i svamp och låt fräsa några minuter, håll på calvados och stek någon minut till. Krydda med salt, peppar och timjan. Pudra över mjölet, blanda ordentligt och håll sedan på grädden lite i taget. Koka upp, sänk sedan värmen och låt småputtra. Lägg bottenarna på ett fat, lägg på några skedar av svampfyllningen och toppa med det sparade locket.



Kålrabbi med svampstuvning

4 port.

Ingredienser:

4 st kålrabbi
2 st schalottenlök
1,5 st morötter
2 msk smör
1 L svamp blandad, gärna kantareller
calvados lite
salt
peppar
3 msk timjan färsk, hackad
0,5 msk mjöl
2 dl grädde

Gör så här:

Skär av toppen på kålrabbin så att det blir som ett lock. Behåll detta som dekoration vid servering. Ta bort de största bladen. Skala resten och skär av botten så att den står stadigt. Dela kålrabbin i två skivor om den är stor. Koka upp vatten, salta och lägg i kålrabbin utom locken. Koka tills den blir mjuk och gör under tiden fyllningen. Hacka schalottenlök och morot fint. Smält smöret i en panna och stek morotshacket ett par minuter. Tillsätt sedan löken och stek lite till. Lägg i svamp och låt fräsa några minuter, håll på calvados och stek någon minut till. Krydda med salt, peppar och timjan. Pudra över mjölet, blanda ordentligt och håll sedan på grädden lite i taget. Koka upp, sänk sedan värmen och låt småputtra. Lägg bottenarna på ett fat, lägg på några skedar av svampfyllningen och toppa med det sparade locket.



Kålrabbi med svampstuvning

4 port.

Ingredienser:

4 st kålrabbi
2 st schalottenlök
1,5 st morötter
2 msk smör
1 L svamp blandad, gärna kantareller
calvados lite
salt
peppar
3 msk timjan färsk, hackad
0,5 msk mjöl
2 dl grädde

Gör så här:

Skär av toppen på kålrabbin så att det blir som ett lock. Behåll detta som dekoration vid servering. Ta bort de största bladen. Skala resten och skär av botten så att den står stadigt. Dela kålrabbin i två skivor om den är stor. Koka upp vatten, salta och lägg i kålrabbin utom locken. Koka tills den blir mjuk och gör under tiden fyllningen. Hacka schalottenlök och morot fint. Smält smöret i en panna och stek morotshacket ett par minuter. Tillsätt sedan löken och stek lite till. Lägg i svamp och låt fräsa några minuter, håll på calvados och stek någon minut till. Krydda med salt, peppar och timjan. Pudra över mjölet, blanda ordentligt och håll sedan på grädden lite i taget. Koka upp, sänk sedan värmen och låt småputtra. Lägg bottenarna på ett fat, lägg på några skedar av svampfyllningen och toppa med det sparade locket.

