

# Kålrabbi med svampstuvning!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# Kålrabbi med svampstuvning

4 port.

## Ingredienser:

4 st kålrabbi  
2 st Schalottenlök(ar)  
1,5 st morot/morötter,  
ca 2 msk smör  
1 l svamp, skuren  
i bitar  
Calvados, en skvätt,  
eller konjak  
salt och peppar  
timjan, blad  
0,5 msk mjöl  
2 dl grädde

## Gör så här:

Skär av toppen på kålrabbin så att det blir som ett lock. 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, häll på calvados och stek någon minut till. Krydda med salt, peppar och färska timjanblad. Pudra över mjölet, blanda ordentligt och häll sedan på grädden lite i taget. Koka upp, sänk sedan värmen och låt småputtra. Lägg bottnarna på ett fat, lägg på några skedar av svampfyllningen och toppa med ett lock. Servera som förrätt eller efter soppan. Pudra över mjölet, blanda ordentligt och häll sedan på grädden lite i taget. Koka upp, sänk sedan värmen och låt småputtra. Lägg bottnarna på ett fat, lägg på några skedar av svampfyllningen och toppa med ett lock. Servera som förrätt eller efter soppan.