

Bourguignon på linser med lyxig puré

Av: Siri Barje Från: Kökets middag

20 ingredienser | 45 min

Mustig gryta på belugalinser, svamp och rött vin serverad med en len potatispuré. Perfekt vegetarisk bjudmiddag!



Foto: TV4

Ingredienser



4 dl torkade belugalinser

25 g smör

2 klyftor vitlök, skivade

3 bananschalottenlökar

2 morötter

1 tsk tomatpuré

1 msk vetemjöl

5 dl rött vin

5 dl vatten

1 grönsaksbuljongtärning

2 msk japansk soja

250 g champinjoner

1 krukpersilja

1 msk rapsolja

salt

peppar

Potatispuré

1 kg potatis

100 g smör

2 dl mjölk

salt

Gör så här

- 1 Skala och finhacka lök och vitlök. Skala och skiva morot.
- 2 Stek lök och vitlök mjuka i smör i en gryta. Salta och tillsätt tomatpuré och mjöl. Stek i ca 5 minuter.
- 3 Tillsätt linser och morot, stek ytterligare någon minut.
- 4 Häll på vin och vatten. Tillsätt grönsaksbuljongtärning och soja. Låt koka utan lock tills såsen har tjocknat och linserna är klara.
- 5 Kvarta champinjoner och stek dem gyllene i olja i en stekpanna.
- 6 Koka potatisen mjuk i välsaltat vatten. Värm smör och mjölk.
- 7 Pressa potatisen genom en potatispress och blanda med smör och mjölk. Smaka av med salt.
- 8 Hacka persiljan.
- 9 Smaka av grytan, kanske behövs en skvätt vin till?
- 10 Vänd ned champinjoner i grytan och servera med persilja och potatispuré.