

JERRHAG & ERIKSSON GASTRONOMI

Mandelpotatiscrème med Karl Johan-svamp

4 portioner

500 g mandelpotatis, skalad

100 g grädde 40%

75 g smör, osaltat

ev. mjölk, 3% att späda med
havssalt och nymald vitpeppar

200 g Karl-Johansvamp, tärnad (eller annan valfri svamp)

25 g smör, osaltat

Koka potatisen tills den är mjuk, häll av vattnet och låt ångas torr.
Passera sedan genom finmaskig sil.

Värm upp grädde och smör, rör ner i potatisen, späda eventuellt med lite mjölk och smaka av med salt och peppar.

Bryn svampen i smöret, smaka av med salt och peppar och vänd sedan ner i potatiscrèmen.

Kan varieras i all oändlighet, t ex byt ut svamp mot:
rivet citronskal, lite gräddfil, finhackad schalottenlök & dill
urkärnade, hackad Kalamata oliver & hackade soltorkade tomater