



Svampfyllda kroppkakor med brynt hasselnötssmör

Av: Daniel Lakatosz Från: Sveriges mästarkock

23 ingredienser 1 h

Vegetariska kroppkakor fyllda med portabellosvamp, champinjoner och äpple. Serveras med brynt hasselnötssmör och svampsallad.

Ingredienser



Deg till kroppkakor

1 kg mjölig potatis

salt

2 ägg

2,5-3 dl vetemjöl

1 tsk salt

1 msk smör

Svampfyllning

1 portabellosvamp

6 champinjoner

6 skogschampinjoner

1 schalottenlök

1 äpple

1 klyfta vitlök

1 msk smör

1 tsk malen kryddpeppar

1 kvist timjan

salt

peppar

Brynt hasselnötssmör

100 g smör

1 dl hasselnötter, krossade



Foto: TV4

Gör så här

- Skala och skölj potatisen. Koka den i saltat vatten tills den är mjuk. Häll av vattnet och ånga av potatisen. Pressa den genom purépress. Låt potatisen kallna.
- Gör svampfyllningen. Finhacka all svamp, äpple, schalottenlök och vitlök. Stek allt i en stekpanna tillsammans med smör. Tillsätt kryddpeppar. Salta och peppra efter smak. Fräs till allt har mjuknat.
- Blanda den mosade potatisen med lätt uppvispade ägg, mjöl och salt. Rör inte för mycket. Forma degen till en rulle och skär den i ca 8 bitar (för 4 port). Gör en fördjupning i varje bit och fyll rikligt med svampröran.
- Koka upp vatten och salt. Lägg i några kroppkakor i taget och koka dem 10-12 min, eller ca 5 min efter det att de flutit upp. Ta upp dem med hålslev och lägg kroppkakorna i en varm stekpanna med smör. Stek en gyllenbrun yta.
- Brynt hasselnötssmör**
Bryn smöret tills det doftar nöttigt och har en fin färg (nöttigt). Krossa hasselnötterna och tillsätt på slutet.
- Machésallad**
Lägg salladen i en skål tillsammans med svampfyllningen som blev över. Ha i olivolja, salta och peppra efter smak

sallad

70 g machésallad

2 msk olivolja

salt

peppar