

Vegetarisk Pyttipanna

Ingredienser vi ska ha med är:

- 3 msk smör
- 400 g rotfrukter i tärningar, tex. morötter, rotselleri och palsternacka
- 400 g potatis i tärningar
- salt
- peppar
- 300-400 g kantareller, trattkantareller eller champinjoner
- 2 rödlökar eller 1 purjolök
- 1 äpple
- hackad persilja
- ägg

Så här gör jag:

1. Smält 2 msk av fettet i en stor stekpanna och låt det bli ljusbrunt. Stek rotfrukts- och potatistärningar på medelstark värme tills de är mjuka, 7-10 min. Salta och peppra. Om du ska ha ett stekt ägg till så steker jag det först av allt eller i en annan stekpanna under tiden.
2. Ta upp tärningarna och håll dem varma. Tex. lägg över en kökshandduk över en skål eller djuptallrik.
3. Borsta svampen och lägg i den i stekpannan. Jag hade champinjoner i bara då vi inte hade några kantareller. Låt det mesta av vätskan koka in.
4. Skala och hacka löken eller snitta, skölj och skiva purjolöken. Kärna ur äpplet och hacka i bitar. Lägg i resten av fettet, löken och äpplet och låt det fräsa tillsammans med svampen.
5. Sedan är det bara att ta fram skålen med rotfrukts- och potatistärningarna och blanda ner. Smaka av med salt och peppar. Rör i hackad persilja. Servera med stekt ägg och en tomatsallad.

