



Potatispaté med kantareller och sherry

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **50 min** Portioner: **4-5**

Potatispaté så god att smaklökarna dansar i takt!

Tänk dig smakerna av både kantarell, sherry och god stekt gul lök i en och samma mumsbit. En potatispaté som är så lättlagad att vem som helst kan kocka loss. Njutes med vad du helst har lust att ha till!



INGREDIENSER

600 gram skalade och osthyveltunna skivor potatis
100 gram rensade och delade kantareller
1.25 tesked salt
100 gram gul hackad lök
3 matskedar smör
2 deciliter vispgrädde
0.5 deciliter halvtorr sherry
0.5 deciliter creme fraiche
2 kryddmått finmald vitpeppar



GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader. Stek lök och kantareller i smöret på medelvärme tills löken har mjuknat. Tillsätt sherry, grädde, salt, peppar, crème fraiche och låt koka ihop några minuter.
- 2** Mixa sedan det hela med en stavmixer tills du har en slät smet. Lägg potatisskivorna i en ugnform och häll sedan över gräddkantarellblandningen och vänd runt så blandningen blandas ordentligt och platta slutligen till det hela.
- 3** Grädda i ugnen i cirka 30-40 minuter och när patén blivit gyllenbrun så lägg lite aluminiumfolie eller likande ovanpå för att undvika för mycket färg. Toppa paté med lite finhackad chili eller något annat som kan tänkas passa.