



Potatis- och grönsakskaka med smak av tryffel

Ingredienser 10 personer

800 g potatis
 2 msk smör
 1 tsk salt
 2 krm svartpeppar, nymald

Grönsaksmos

750 g potatis
 2 st morötter
 250 g palsternackor
 1 dl vispgrädde
 25 g smör
 1 tsk salt
 1 krm vitpeppar, nymald

Svamp

500 g färska champinjoner
 75 g salladslökar
 1 msk smör
 2 tsk tryffelolja
 0,5 tsk salt
 1 krm vitpeppar, nymald

Till garnering: färska örter

Tillagning: Potatis- och grönsakskaka med smak av tryffel

Potatis- och grönsakstillbehör som går att tillaga redan dagen innan.

Skär kakan i bitar när den är kall och värm den sedan i ugnen före servering.

1. **Potatiskaka:** Skala och skär potatis tunt, gärna i mat-beredare. Smält hälften av smöret i en stekpanna som mäter ca 24 cm i diameter. Lägg i hälften av potatisen och strö på salt och peppar.

2. Vrid ner värmen till medelvärme och stek potatisen mjuk under lock utan omrörning ca 15 min. Vänd kakan med hjälp av en tallrik eller lock och stek andra sidan frasig 3-4 min.

3. Stek på samma sätt ytterligare en potatiskaka med resten av potatisen och smöret.

4. **Grönsaksmos:** Skala potatis, morötter och palsternackor.

Skär dem i ganska grova bitar. Koka dem mjuka i lättsaltat vatten ca 10 min.

Mosa rotsakerna grovt med grädde och smör.

Smaka av med salt och peppar.

5. **Svamp:** Ansa champinjoner och lök. Skär det i skivor. Stek svamp i smör tills vätskan försvunnit. Tillsätt lök och tryffelolja och stek ytterligare ca 2 min under omrörning. Salta och peppra.

6. Lägg en potatiskaka i botten på en form med löstagbar kant som mäter 24 cm i diameter. Lägg på hälften av moset, sedan svamp- och lökblandningen. Fyll på med resten av moset och till sist en potatiskaka.

Packa ganska hårt och täck över med plastfolie.

Låt alltsammans stå i kylan över natten.

7. **Vid servering:** Ta loss kanten på formen och skär kakan i 10-12 bitar med en vass kniv när kakan är kall. Låt kakan bli rumstempererad och värm den sedan under folie mitt i ugnen i 175° ca 30 min.