

Frikadeller med champignon creme

Receptnummer:

090002

Råvarer:

Kg		Varenummer
1,500	Blandet fars	
0,500	Champignon i skiver	
0,100	Løg i terninger	
0,250	Mælk	
0,250	Fløde	
0,300	Vand	
0,080	Rapsolie	
0,060	Fløde- & Gratinsauce	166380
0,375	Frikadelle mix	6136
3,415	Total	

Arbejdsgang:

Fars, Frikadelle mix og vand røres sammen. Frikadeller formes og steges i Rapsolie, hvorefter de lægges i et ildfast fad. Mælk, fløde og Fløde- & Gratinsauce blandes og koges op. Løgtegninger og champignoner svitses let på panden og fordeles på frikadellerne.

Champignonsaucen hældes over, og det hele gratineres i ovnen ved 200°C i 10 min.