VEGETARISK

Grön pyttipanna

Kock: **Per Morberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Allt går att blanda ner i en pytt. Ta vad du har men tillbehören inlagda rödbetor och stekt ägg är ett måste.

INGREDIENSER

200 g färska eller 15 g torkade kantareller
4 morötter
2 palsternackor
1 broccolistånd
150 g sugar snaps
1 rödlök
olivolja till stekning
salt och svart peppar

Tillbehör

4 ägg
inlagda rödbetor, hela eller skivade
några kvistar kryddgrönt, gärna oregano

GÖR SÅ HÄR

1. Blötlägg kantarellerna i minst 30 minuter om du använder torkade.

2. Skala och tärna morötterna och palsternackorna. Skär broccolin och sugar snapsen i små bitar, använd även stammen på broccolin. Skala och hacka rödlöken. Grovhacka kantarellerna.

3. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Fräs löken några minuter, tillsätt morots- och palsternackstärningarna och fräs några minuter till. Lägg i broccolin, sugar snapsen och kantarellerna och fortsätt att fräsa tills allt blir genomvarmt. Smaka av med salt och peppar.

4. Stek äggen i olja i en stekpanna och servera dem till pytten tillsammans med inlagda rödbetor. Garnera med någon färsk örtkrydda.