*Svensk Potatis presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad.*

*Bild och recept är fria för publicering.*

**Månadens recept september: Potatis- och karljohanpytt**
Det är gott om karljohansvamp ute i skogen och att tillaga dessa delikatesser med vår älskade ”knöl” blir gudomligt. Är det svårt att få tag i karljohansvamp går det utmärkt att ta skogschampinjoner i stället. Med en rå äggula till blir det en god lunchrätt.

**Potatis- och karljohanpytt**

*4 portioner*

800 g potatis välj egen favoritsort, går bra med

både färsk eller höst-/vinterpotatis
800 g karljohansvamp eller skogschampinjoner
1 st röd lök

10 cm purjolök

4 st äggula
2 msk rapsolja

1 msk smör

salt, peppar och persilja
**Tillagning**

1. Skala och dela potatisen i bitar. Stek dem i 1 msk olja ca 20 minuter tills de är genomstekta och lite krispiga.
2. Rensa och dela svampen i bitar. Stek i 1 msk olja ca 10 minuter, blanda ner svampen med potatisen.
3. Skala och skiva löken, skiva purjolöken i tunna skivor, stek i 1 msk smör ca 5 minuter tills det är fint rostat.
4. Lägg upp pytten på tallrik, toppa med löken, lite persilja samt en rå äggula.

*Kontaktperson: AnnaKarin Hamilton,* *annakarin@svenskpotatis.se* *0705 – 34 90 63*