



Linsegryde med gulerødder og østershatte

I de kolde vintermåneder er en varmende vintergryde med mættende linser utroligt tilfredsstillende. Her serveret med gulerødder på to måder og smørstegte østershatte.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

4 pers.

Syltede gulerødder

½ dl sukker

½ dl vand

¼ tsk salt

1 dl æblecidereddike

2 stor **gulerødder**

Linsegryde

1 stor **rødløg**

2 spsk olivenolie

350 g **gulerødder**

2 fed hvidløg

2 spsk tomatpuré

1.5 dl hvidvin

1 spsk **frisk timian**

½ liter grøntsagsbouillon

¼ tsk røget paprika (valgfrit)

180 g puy linser

salt og peber

1 spsk æblecidereddike

Topping

250 g **østershatte**

1 spsk olie

1 spsk smør

salt og peber

1 håndfuld **bredbladet persille**

2 dl færdigkøbt aioli

Chili flakes efter smag

Opskriftudvikling, styling og foto: Camilla Skov

Tilberedning

- 1 Kog sukker, vand og salt op i en lille gryde.
- 2 Skyl gulerødderne til de syltede gulerødder og skær i helt tynde skiver - gerne på mandolin.
- 3 Når lagen når kogepunktet tages den af varmen, æblecidereddiken tilsættes, og den hældes over gulerødderne. Lad stå.
- 4 Pil løget og hak fint.
- 5 Steg løget ved lav til middel varme i olie i en gryde, til det falder sammen.
- 6 Skyl gulerødderne, skær i mundrette bidder og tilsæt til gryden.
- 7 Hak hvidløget fint og lad stege med et par minutter sammen med tomatpuré.
- 8 Skru op for varmen og tilsæt hvidvinen. Lad koge godt op.
- 9 Skyl timianen, hak fint og tilsæt sammen med grøntsagsfond og godt med friskkværnet peber. Lad koge op.
- 10 Skyl linserne godt og tilsæt. Lad simre i 20-25 minutter til de er møre, men stadig har lidt bid.
- 11 Rens imens østershattene og riv dem i mundrette stykker.
- 12 Steg ved høj varme i olie og smør til de er smukt gyldne. Smag til med salt og peber.
- 13 Skyl persillen og hak groft.
- 14 Smag gryden til med lidt æblecidereddike, salt og peber.
- 15 Servér med aioli, chili flakes, persille, østershattene og de syltede gulerødder som topping.

