



Helena och Peter Andersson som driver egen gårdsbutik vann 2014 TV4 satsningen "Sveriges skönaste gårdar" i Dalarnas län. Deras rätt blev bedömd i smak, marknads-potential och miljövänlighet av bland annat jurymedlemmen Carl-Jan Granqvist. Gurpi är en produkt gjord av råvaror som idag mest nyttjas för hemmabruk.

# GURPI

## med mandelpotatisstamp och kantareller

ANTAL 4 personer TILLAGNING 45 minuter, medelsvår RECEPT Helena Andersson och Peter Andersson

### INGREDIENSER

#### Rödvinssås

2 st rödlökar  
1 liter renbuljong (recept sid  
103 samt se ruta nedan)  
1 liter rödvin  
2 msk tomatpuré  
1 msk smör  
salt och peppar efter smak

#### Mandelpotatisstamp

400 g mandelpotatis  
1 dl grädde  
några vitpepparkorn  
1 st lagerblad  
ca 100 g smör  
50 g Västerbottenost  
salt

#### Gurpi och kantareller

500 g gurpi  
200 g kantareller  
bladpersilja efter smak

Helena tillsätter även  
rotfrukter, lök och  
kryddor som lagerblad,  
svartpeppar och salt  
i sin buljong.

### GÖR SÅ HÄR

#### Rödvinssås

1. Stek rödlöken utan att bränna.
2. Tillsätt rödvin och tomatpuré, reducera tills såsen tjocknar.
3. Tillsätt buljong, koka ihop ytterligare till önskad konsistens.
4. Sila av, tillsätt tillsist en matsked smör. Smaka av med salt, peppar.

#### Mandelpotatisstamp

1. Skala och koka potatisen mjuk, håll av vattnet, låt ånga av på plattan.
2. Koka upp grädde, med vitpepparkorn och lagerbladet.
3. Mosa potatisen, tillsätt smör och riven ost efter smak.
4. Sila av grädden, blanda med potatisen till önskas konsistens, smaka av med salt.

#### Gurpi och kantareller

1. Skär gurpi i centimetertjocka skivor, stek i lite smör, någon minut på varje sida. Färdig gurpi är svagt rosa inuti.
2. Rensa och salta kantareller, stek i smör tills vattnet avlägsnats och svampen mjuknat.
3. Låt svampen rinna av på papper, hacka grovt.
4. Finhacka persilja, blanda med svampen som ett vackert tillbehör på tallriken.

Fler såser som passar till gurpi finns på sidorna 49 och 69.