

Svamp Stroganoff

1 stor gul lök
olja
2½ dl potatis i kuber
2½ dl palsternacka/rotselleri i kuber
½ l champinjoner i skivor
2 msk tomatpuré
s o p
senap
1 dl vatten
2 dl sojagrädde
1 msk vinäger

Fräs löken i ca 5 min. Tillsätt rotfrukterna, svampen, tomatpuré, s o p, senap och låt fräsa ytterligare ca 5 min. Häll på vatten och låt grytan sjuda under lock 25 min, tillsätt eventuellt mer vatten. Rör om då och då så att det inte bränner vid. När grönsakerna är färdigkokta, tar du grytan från värmen. Tillsätt sojagrädde och vinäger. Sätt tillbaka grytan på plattan och låt koka upp.

Kladdkaka

3 dl vetemjöl
3 dl socker
¾ dl socker
1 ½ dl vatten
1 dl olja

Blanda alla ingredienserna, grädda i 175 grader, ca 25-30 minuter.