

Kartoffelmos

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skræl kartoflerne og skær dem i skiver. Kog dem godt møre i en gryde i vand uden salt, ca. 20 min. Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem helt tørre. Mos kartoflerne med kartoffelstøder eller elpisker. Mælken tilsættes lidt efter lidt under stadig piskning. Tilsæt smør og pisk mosen let. Smag til med salt. Pynt med et grønt drys, f.eks persille eller purløg inden servering.

Ingredienser

1 kg kartofler

1½ dl mælk

1 tsk. smør

1 tsk. salt

Pynt: Persille eller purløg