

BAGT KARTOFFELMOS

Opdatér din kartoffelmos ved at tilsætte gulerødder, persillerødder og persille. Der er masser at vinde ved det. Mosen bliver både sundere, mere interessant og mere farverig at se på. Og det er lige så nemt som en traditionel kartoffelmos.

•

Til



- 400 g kartofler
- 200 g persillerod
- 200 g gulerødder
- 100 g flødeost naturel
- 3 spsk smør
- 3 spsk mælk
- salt
- peber
- 1 bdt persille

Kog gulerødder, persillerod og kartofler møre i hver sin gryde. Skær dem i mindre stykker og bland dem sammen i en stor skål. Mos dem groft med en gaffel.

Bland smør og mælk i en gryde og opvarm det. Blandingen tilsættes grøntsagerne sammen med flødeost og det hele røres sammen.

Smag til med salt, peber og finthakket persille.