

BLOMKÅLSMOS - NEM OG LÆKKER OPSKRIFT PÅ BLOMKÅLSMOS

Lækker og sund opskrift på blomkålsmos med et strejf af hvidløg. Nemt tilbehør, som passer til det meste.

•

Til

- 2 hoveder blomkål
- vand til kogning
- 100 g smør
- 1 fed hvidløg
- salt
- peber

FEDTFATTIG

Skyl blomkålen og skær den i mindre stykker. Kom den i en gryde med vand og kog indtil den er mør, ca. 10-12 minutter.

Hæld vandet fra. Mos eller blend blomkålen sammen med smør. Pres eller hak hvidløget fint, og bland det i blomkålsmosen.

Servér mosen mens den er varm.

