

KARTOFFELMOS MED SELLERI

Nem og lækker kartoffelmos med selleri, som tilføjer lidt ekstra smag uden at det bliver for gennemtrængende.

•

Til

- 800 g kartofler
- 400 g knoldselleri
- 50 g smør
- 1 dl mælk
- 1 tsk salt
- $\frac{1}{2}$ tsk peber

Skræl kartofler og selleri, og skær dem i mindre stykker. Kom dem i en gryde og hæld vand i, så alle stykkerne er dækket af vand.

Kom låg på gryden og lad det simre til stykkerne er helt møre – tiden afhænger af hvor store stykker du har skåret, mine fik ca. 25 minutter.

Hæld vandet fra og mos kartofler og selleri. Tilsæt smør og rør. Når mosen er godt jævn røres mælken i.
Smag kartoffelmosen til med salt og peber

