

Kartoffelmos med sennep

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skræl kartoflerne og skær dem i lige store stykker. Kog kartoflerne i vand uden salt til de er helt møre. Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem tørre.

Mos kartoflerne med kartoffelstøder eller piskeris. Tilsæt mælk og smør lidt efter lidt under stadig piskning. Smag til med sennep, salt og peber.

Pynt med hakket purløg eller persille.

Ingredienser

4 bagekartofler

Ca. 1 1/2 dl mælk

25 g smør

1 spsk. grov sennep eller dijonsennep

Salt og peber

Pynt: Hakket purløg eller persille