



Ingredienser

600 g gulerødder
200 g kartofler
50 g smør
1 tsk. paprika
Evt. lidt mælk
Salt og peber

Topping:

50 g græskarkerner
1 bundt persille

Beskrivelse

Skræl gulerødder og kartofler. Skær dem i mindre stykker og kog dem i usaltet vand i ca. 20 minutter til de er møre.

Hæld vandet fra og lad det dampe af. Mos grønsagerne groft med et piskeris. Skær smør i mindre stykker og tilsæt det lidt af gangen sammen med paprika. Tilsæt evt. mælk for at få den rette konsistens. Smag gulerodsmosen til med salt og peber.

Græskarkernerne ristes på en tør pande og drysses over gulerodsmosen sammen med lidt friskhakket persille.