

Bagt kartoffelmos med hvidløg

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

600 g kartofler
4-5 fed hvidløg
Ca. 1 dl mælk
50 g smør
Salt og hvid peber

Beskrivelse

Skræl kartoflerne og skær dem i skiver. Kom dem i en gryde med usaltet vand, så vandet lige dækker. Pil hvidløgsfeddene, snit dem fint og kom dem ved kartoflerne.

Kog kartofler og hvidløg møre. Hæld vandet fra og lad det lige dampe af.

Skær smør i tynde skiver og kom det ved kartofler og hvidløg. Mos det sammen med et piskeris. Tilsæt mælk til kartoffelmosen har en passende konsistens. Smag til med salt og hvid peber.

Smør et ovnfast fad og fordel kartoffelmosen heri. Lav lidt krusninger på overfladen med en gaffel.

Bag kartoffelmosen ved 200 grader varmluft i 20-25 minutter til den er gylden.