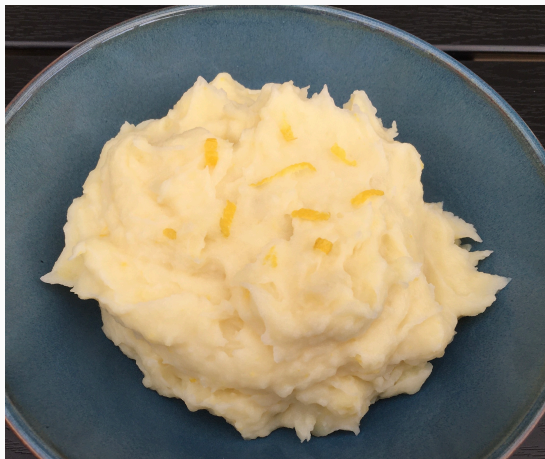


Kartoffelmos med citron

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

500 g bagekartofler

2 laurbærblade

1/2 dl mælk

25 g smør

Skal af 1 citron

Salt og peber

Beskrivelse

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

Mos kartoflerne med kartoffelstøder eller piskeris. Mælk og smør tilsættes lidt efter lidt under stadig piskning. Riv citronskal i og smag til med salt.

Pynt med lidt revet citronskal.

Kartoffelmos med citron passer godt til fisk.