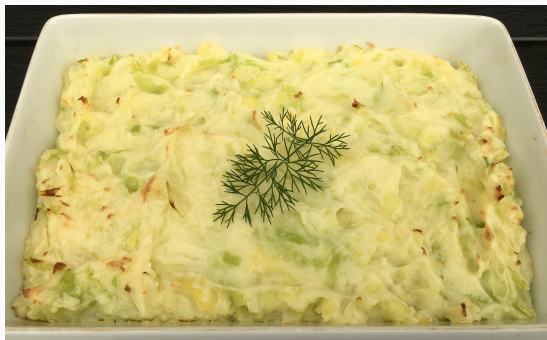


Kartoffelmos med spidskål

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

500 g kartofler

150 g spidskål

1/2 dl mælk

2 spsk. fintrevet parmesan

Skal af 1/4 citron

1 tsk. smør

Salt

Beskrivelse

Skræl kartoflerne, skær dem i skiver og kog dem møre i usaltet vand.

Snit spidskålen fint og kog den i letsaltet vand til den falder sammen.

Riv parmesan og citronskal fint.

Hæld vandet fra kartoflerne og mos dem med mælken. Tilsæt smør, parmesan, citronskal og den afdryppede kål. Smag til med salt.

Kom kartoffelmosen i et ovnfast fad og bag den i ovnen ved 200 grader varmluft til toppen er gylden.