

Pikantbagt kartoffelmos

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skræl kartoflerne og kog dem møre i usaltet vand. Skær peberfrugterne i små tern og hak dilden. Når kartoflerne er kogt, hældes vandet fra og kartoflerne moses. Tilsæt Pikant ost og smag mosen til med salt og peber. Pisk det sammenpiskede æg i og tilsæt evt. lidt mælk, hvis mosen er for fast. Vend grøntsagerne i. Kom mosen i et smurt fad og sæt det i ovnen ved 170 grader i ca. 30 minutter.

Ingredienser

- 1 1/2 kg kartofler
- 1 rød peberfrugt
- 1 gul peberfrugt
- 1 bundt dild
- 200 g Pikant ost
- 1 æg
- Evt. lidt mælk
- Salt og peber