



## Beskrivelse

Kartoflerne skrælles. Kartoffler og broccoli skæres i mindre stykker. Kartofflerne koges i 15-20 minutter. Broccolien koges med de sidste 5-7 minutter. Hæld vandet fra - gem evt. lidt til mosen. Kartoffler og broccoli moses groft med en gaffel sammen med olie. Smag mosen til med salt. Der kan evt. tilsættes lidt af kogevandet, hvis mosen er for fast. Pynt med lidt friske krydderurter ved servering.

## Ingredienser

750 g kartofler

500 g broccoli

1 tsk. olie

1 ½ tsk. groft salt

evt. lidt af kogevandet

Pynt: Friske krydderurter