

Ingredienser:

½ kg kartofler i grove stykker
100-150 g knoldselleri i tern
5 – 6 kviste frisk persille
2 tynde porrer eller 4 forårsløg
3 spsk. frisk fintklippet purløg
1¼ dl mini- eller letmælk
¼ pilsner
Evt. ¼ tsk. stødt muskat
Salt og peber

Tilberedning:

1. Rens og skær porre (eller det hvide af forårsløg) i fine ringe
2. Kog kartofler, selleri og persillekviste i usaltet vand i ca. 20 min.
3. Hæld vandet fra, fjern persillekvistene og smid dem væk, damp grøntsagerne tørre
4. Mos grøntsagerne groft med en gaffel, og tilsæt porrerings (eller de hvide ringe af forårsløg) samt pilsner, og evt. muskat, pisk forsigtigt blandingen sammen med mælk til mosen har den ønskede konsistens
5. Småkog i ca. 3 min.
6. Smag til med salt og peber
7. Bland mosen og det klippede purløg (eller det grønne af forårsløgene, der er klippet i tynde ringe) kog/bag færdig ved svag varme i 1-2 min.

Tips:

En rest kartoffelmos kan røres op med mælk og lægges over en sammenkogt ret, som et låg. Gratineres i ovnen til retten er gennemvarm.

Luftig kartoffelmos uden smør

(2 personer)



Fidusen ved luftig kartoffelmos uden smør, er at man skal piske det. Man behøver ikke bruge en frygtelig masse smør. Det er ganske enkelt når man pisker, at mosen bliver luftig. Hvis kartoffelmosen skal stå lidt, skal man altid piske den lidt lettere end normalt, fordi den "sætter sig"