Kålrotstappe (Kålrabistappe)



Ingredienser

♥ 2 middels store kålrot
♥ 1,5 ss hvetemel (kan sløyfes, se tips)
♥ 1 dl fløte eller helmelk
♥ 50 g smør (kan reduseres eller sløyfes, se tips)
♥ salt

Fremgangsmåte

Rens kålroten og del den i mindre biter. Ha bitene i en kjele med lett saltet vann og kok dem helt møre.

Hell av vannet og mos kålroten til en stappe (bruk gjerne en stavmikser til dette).

Dryss over hvetemelet og bland det godt inn i kålrotmosen. Sett kjelen tilbake på platen på middels varme. Spe med fløte eller helmelk mens du rører hele tiden, og tilsett deretter smøret. Rør kraftig i stappen så smøret smelter og den blir luftig og jevn. Smak til med salt.

Ta kjelen av platen og ha kålrotstappen i en serveringsskål. Pynt eventuelt med en liten persilledusk.

Tips

♥ Hvetemelet i kålrotstappen gjør at den tykner litt, men kan sløyfes hvis du vil unngå mel. Du kan alternativt koke kålroten sammen med 1 - 2 skrelte poteter og mose potetene sammen med kålroten. Dette gir også litt stivelse til kålrotstappen

som gjør den fastere.

♥ Det går greit å halvere eller droppe smøret hvis du foretrekker det.

♥ Kålrotstappen smaker aller best nylaget.

♥ Se også oppskrift på **Rotmos med kålrot og gulrot** og **Kålrot- og søtpotetstappe**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kalrotstappe-kalrabistappe