Rotmos med kålrot og gulrot

Ingredienser



♥ 1 kg kålrot (skrelt vekt)
♥ 200 g gulrøtter (skrelt vekt)
♥ 1,5 ss hvetemel (kan sløyfes, se tips)
♥ 1,5 dl fløte eller helmelk
♥ 75 g smør (kan reduseres eller sløyfes, se tips)
♥ salt og kvernet pepper

Fremgangsmåte

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

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

Dryss over hvetemelet og bland det godt inn i mosen. 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 og pepper.

Ta kjelen av platen og ha kålrotstappen i en serveringsskål. Pynt eventuelt med litt persille.

Tips

♥ Det er ikke viktig at du følger nøyaktig angitt vekt på kålrot og gulrøttene.

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

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

♥ I tillegg til kålrot og gulrot, egner også pastinakk og sellerirot seg godt i rotmosen. Bare bytt ut etter ønske og følg ellers oppskriften som angitt på samme måte.

♥ Rotmosen smaker aller best nylaget. Server den for eksempel til **Pinnekjøtt** eller som tilbehør til **Flesk og duppe**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rotmos-med-kalrot-og-gulrot