Mandelpotetstappe med hvitløk og smør

Ingredienser



♥ 2 kg mandelpoteter
♥ 5 fedd hvitløk
♥ 100 g smør
♥ 4 dl helmelk
♥ flaksalt

Pynt:
♥ 20 g smør
♥ litt gressløk (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Skrell potetene og skrell hvitløksfeddene. Del potetene i litt mindre biter og ha både disse og hvitløksfeddene i en kjele.

Fyll opp kjelen med vann så vannet dekker potetene godt. NB! Ikke ha salt i vannet (se tips).

Kok potetbitene og hvitløksfeddene sammen til potetbitene er helt møre. Sil vekk vannet.

Mos de varme potetbitene med en potetstamper. Hvitløksfeddene er da så myke at de også lett vil bli most sammen med potetene. NB! Ikke bruk stavmikser (se tips).

Ha først i smøret i kjelen, og bruk potetstamperen til å mose smøret jevnt inn i den varme potetmosen ettersom det smelter.

Ha så i melken. Melken kan godt være oppvarmet for ekstra godt resultat, men det er ikke nødvendig. Bruk nå en tresleiv eller lignende til å røre inn melken (tilsett litt ekstra melk dersom du synes stappen er for tykk).

Smak til potetmosen med salt (og eventuelt hvit pepper).

Ha potetmosen i en serveringsskål. Pynt med litt smeltet smør og gressløk hvis du vil.

Tips

♥ Del potetene i biter, så blir koketiden betydelig redusert. Hvitløksfeddene som koker med potetbitene vil bli myke under kokingen. Siden kokevannet skylles vekk, vil hvitløksfeddene bare gi en mild hvitløkssmak på potetstappen.

♥ Jeg bruker her mandelpoteter, som gir potetstappe med veldig god smak, men det er ikke noe i veien for å lage potetstappe med hvitløk med andre type poteter.

♥ Ikke ha salt i vannet når du koker potetene. Dette for å unngå at potetmosen blir seig.

♥ Minst like viktig er det at du ikke moser de kokte potetene med stavmikser. Da vil mosen fort kunne bli seig som tykk lim! Bruk potetstamper eller potetpresse og rør kun for hånd. Dersom du ønsker veldig fin og jevn potetmos, kan du presse den igjennom en sikt etter at den er ferdiglaget.

♥ Følg den angitte rekkefølgen ved å først røre inn smøret og deretter melken. Melken kan gjerne varmes før den tilsettes, men det går også greit med kald melk dersom du har blandet smøret inn først. Fordelen med lunken melk er at potetmosen holder seg varm.

♥ Husk at det alltid er mulig å justere en for tykk potetmos ved å tilsette litt mer melk eller fløte, så det er bedre å starte med litt og så spe på med mer. Dersom potetmosen har blitt for tynn er det vanskeligere å få den tykk igjen, men det hjelper å la den stå kaldt i kjøleskapet noen timer eller over natten.

♥ Potetmos som du får til overs kan du oppbevare i en tett boks i kjøleskapet. Den vil da som regel tykne, men da er det bare å varme den opp igjen med litt ekstra melk. Potetmos kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mandelpotetstappe-med-hvitlok-og-smor