Potetmos med crème fraîche

Ingredienser



♥ 1,2 kg poteter (skrelt vekt)
♥ 120 g smør
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 1 dl melk
♥ 3 ss gressløk, finhakket
♥ flaksalt

Fremgangsmåte

Skrell potetene og del dem opp i litt mindre biter. Ha dem i en kjele. Fyll opp kjelen med vann så vannet dekker potetbitene godt. NB! Ikke ha salt i vannet. Kok til potetbitene er helt møre. Sil vekk vannet.

Mos de varme potetbitene med en potetstamper. NB! Ikke bruk stavmikser. Ha først smøret i kjelen, og bruk potetstamperen til å mose smøret jevnt inn i den varme stappen ettersom det smelter. Ha så i crème fraîche og bland godt. Rør inn melk (se tips). Tilsett finhakket gressløk og smak til med salt.

Ha potetmosen i en serveringsskål.

Tips

♥ 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, deretter crème fraîche og så melk.

♥ Husk at det alltid er mulig å justere en for tykk potetmos ved å tilsette litt mer melk, fløte eller varmt vann. 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.

♥ Se også **Klassisk potetmos**, **Mandelpotetstappe med hvitløk og smør** og **Potet- og sellerirotstappe**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/potetmos-med-creme-fraiche