Søtpotetpuré

Ingredienser



♥ 1 kg søtpotet (skrelt vekt)
♥ 2 ss smør
♥ 2 ts flaksalt

Fremgangsmåte

Skrell søtpotetene og skjær dem i mindre biter. Ha dem i en kjele.

Fyll opp med vann og la søtpotetbitene småkoke til bitene er helt møre (ca. 15 minutter). Sil bort vannet.

Mos søtpotetene til en glatt puré med en stavmikser. Tilsett smøret og kjør det sammen med søtpotetpuréen. Smak til med flaksalt.

Tips

Mengden smør i søtpotetpuréen kan du justere etter ønske. Tilsetter du mer, blir puréen fyldigere.

I tillegg til smør kan du også røre inn et par skjeer crème fraîche.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sotpotetpure