Kålrot- og søtpotetstappe

Ingredienser



♥ 700 g kålrot (skrelt vekt)
♥ 700 g søtpotet (skrelt vekt)
♥ 1 ss hvetemel
♥ 50 g smør
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

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

Hell av vannet og mos kålrot- og søtpotetbitene til en stappe (bruk gjerne en stavmikser til dette).

Dryss over hvetemelet og bland det godt inn i mosen. Tilsett deretter smøret. Rør kraftig i stappen så smøret smelter og den blir luftig og jevn. Smak til med salt og eventuelt litt pepper.

Ta kjelen av platen og ha kålrot- og søtpotetstappen i en serveringsskål.

Tips

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

♥ Se også **Kålrotstappe** og **Rotmos med kålrot og gulrot**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kalrot-og-sotpotetstappe