



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>