# Klassisk potetmos (Potetstappe)




**Ingredienser**

♥ 1 kg poteter (skrelt vekt)
♥ 50 g smør
♥ 2 dl helmelk
♥ flaksalt

Pynt:
♥ litt persille (kan sløyfes)

**Fremgangsmåte**

Skrell potetene og del dem opp i litt mindre biter. Ha dem i en mellomstor kjele.

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

Kok potetbitene til de er helt møre. Sil vekk vannet.

Mos de varme potetbitene med en potetstamper, som jeg bruker her, eller bruk en potetpresse. 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. Bruk nå en tresleiv eller lignende til å røre inn melken (tilsett litt ekstra melk dersom du synes den er for tykk).

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

Ha potetmosen i en serveringsskål og pynt med litt persille hvis du vil.

**Tips**

♥ Del potetene i biter, så blir koketiden betydelig redusert. Bruk gjerne melne poteter slik som mandelpoteter, som er veldig populære å bruke til stappe, eller Kerrs Pink og Pimpernel. Min erfaring er imidlertid at det går veldig fint å lage potetmos av kokefaste poteter også (slik som Beate og Asterix), bitene trenger bare noen minutter lenger koketid for å bli helt myke.

♥ 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 til lunken 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.

♥ Potetmos du får til overs kan også bruke til å lage for eksempel **Potetkaker** eller **Potetlomper**.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/klassisk-potetmos-potetstappe