Potet- og sellerirotstappe

Ingredienser



- ♥ 600 g poteter (skrelt vekt)
- ♥ 300 g sellerirot (skrelt vekt)
- ♥ 50 g smør
- ♥ 2 dl kremfløte (se tips)
- ♥ flaksalt

Fremgangsmåte

Finn frem poteter og sellerirot (jeg bruker 2/3 potet og 1/3 sellerirot).

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

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

Kok til potet- og sellerirotbitene er helt møre. Sil vekk vannet.

Mos de varme potet- og sellerirotbitene med en potetstamper. NB! Ikke bruk stavmikser (se tips).

Ha først smøret i kjelen, og bruk potetstamperen til å mose smøret jevnt inn i den varme stappen ettersom det smelter.

Ha så i kremfløten (se tips). Bruk en tresleiv eller lignende til å røre inn fløten. Smak til stappen med salt (og eventuelt hvit pepper).

Ha potet- og sellerirotstappen i en serveringsskål.

Tips

♥ Ikke ha salt i vannet når du koker potet- og sellerirotbitene. Dette for å unngå at stappen blir seig.

♥ Minst like viktig er det at du ikke moser de kokte potet- og sellerirotbitene med stavmikser. Da vil stappen fort kunne bli seig som tykk lim! Bruk potetstamper og rør kun for hånd.

♥ Kremfløte gir fyldigere smak på potet- og sellerirotstappen, men det går også fint å bruke matfløte eller helmelk.

♥ Følg den angitte rekkefølgen ved å først røre inn smøret og deretter fløten (eller melken). Fløten kan gjerne varmes til lunken før den tilsettes, men det går også greit med kald kremfløte dersom du har blandet smøret inn først. Fordelen med lunken fløte er at stappen holder seg varm.

♥ Husk at det alltid er mulig å justere en for tykk stappe ved å tilsette litt mer melk eller fløte, så det er bedre å starte med litt og så spe på med mer. Dersom potet- og sellerirotstappen 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.

♥ Potet- og sellerirotstappe 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 fløte eller melk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/potet-og-sellerirotstappe