Persillerotmos

Ingredienser



♥ 1 kg persillerot
♥ 100 g smør
♥ 2 - 3 ts flaksalt

Fremgangsmåte

Finn frem persillerot. Vask dem godt. Skjær bort endene (stilk- og rotfeste) og eventuelle stygge partier på det ytre skallet (men det er ikke nødvendig å skrelle dem hvis du har vasket dem godt).

Skjær i mindre biter og ha i en kjele. Tilsett kokende vann og la småkoke i usaltet vann under lokk, til bitene er helt møre (ca. 15 minutter).

Sil bort vannet. Mos de møre persillerotbitene til en jevn puré ved bruk av en stavmikser. Tilsett smøret og kjør det sammen med persillerotmosen. Smak til med flaksalt.

Ha persillerotmosen i en serveringsskål. Serveres varm og nylaget.

Tips

♥ Smør og salt gir god smak på persillerotmosen, men du kan redusere de angitte mengdene dersom du ønsker det.

♥ Persillerotmos blir lett i konsistensen, og ligner sånn sett på **blomkålpuré** og **kålrotstappe**. Det går dermed fint å servere kokte poteter eller andre potetretter ved siden av.

♥ Som en vri kan du kombinerer potet og persillerot til å lage en potetstappe på samme måte som **Potet- og sellerirotstappe**. Bare bytte ut sellerirot med persillerot i denne oppskriften.

♥ Persillerotmos er nydelig tilbehør til fisk, men passer også til stekt kjøtt, kylling og vegetarretter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/persillerotmos