Hjemmelaget gresskarpuré (Gresskarmos)



Ingredienser

♥ gresskar

Fremgangsmåte

Del opp gresskaret.

Skjær av det tykke, ytre skallet og fjern innmaten.

Skjær gresskarkjøttet i biter og ha dem i en kjele. Ha litt vann i kjelen og sett lokk på kjelen.

Damp gresskarkjøttet til bitene har blitt helt møre. Følg med så ikke kjelen tørrkoker, og fyll eventuelt på med mer vann.

Når gresskarbitene er helt myke, tas kjelen av platen. Hell av kokevannet.

Mos gresskarbitene med en stavmikser eller i en food processor til en glatt mos.

Mål opp ønsket mengde gresskarpuré (avhengig av hvilken oppskrift du bruker), og oppbevar resten i kjøleskapet og bruk til å lage noe annet godt.

Tips

♥ Konsistensen på gresskarpuréen avhenger av om du har dampet gresskarkjøttet eller kokt det i vann. I tilfelle sistnevnte, vil gresskarpuréen kunne bli litt bløtere, men det er bare å la den småkoke i et par minutter uten lokk slik at væsken fordamper dersom du ønsker tykkere konsistens på puréen.

♥ Gresskarpuré holder seg bra i kjøleskapet i et par uker. Kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-gresskarpure-gresskarmos