Jordskokkpuré



Ingredienser

♥ 500 g jordskokk
♥ 0,5 sitron (se tips)
♥ 1 ss smør
♥ 0,5–1 dl kremfløte
♥ flaksalt

Fremgangsmåte

Finn frem jordskokkene.

Skrell jordskokkene og skjær dem i mindre biter. Ha bitene i en kjele. Tilsett presset saft fra en halv sitron (se tips) og fyll opp med vann.

Kok opp og la deretter småkoke under lokk til jordskokkbitene er møre, det tar ca. 20 minutter.

Hell av kokevannet.

Tilsett straks smør og 0,5 dl fløte og kjør det hele sammen med en stavmikser til du får en glatt puré. Spe med litt mer fløte hvis du synes at puréen er for tykk.

Smak til med salt.

Ha jordskokkpuréen over i en serveringsskål. Pynt eventuelt med noen hjemmelagde **Jordskokkchips**.

Tips

♥ Det å ha sitronsaft i kokevannet hindrer misfarging slik at jordskokkpuréen blir fin og hvit. Kokevannet skal jo helles av etterpå, og sitronsaften setter ikke smak på jordskokkbitene.

♥ Siden det er så lite stivelse i jordskokk, går det fint å lage denne puréen med stavmikser (i motsetning til **hjemmelaget potetmos**, hvor man bør bruke potetstamper for å unngå seig potetmos). Stavmikser gjør at jordskokkpuréen blir luftig og lett.

♥ Jordskokkpuré smaker aller best nylaget.

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

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