Potet- og søtpotetmos

Ingredienser



♥ 400 g potet (skrelt vekt)
♥ 600 g søtpotet (skrelt vekt)
♥ 50 g smør
♥ 2 ts flaksalt

Fremgangsmåte

Skrell potetene og søtpotetene og skjær dem i mindre biter. Ha dem i en kjele.

Fyll opp med vann og la potetbitene småkoke til bitene er helt møre (ca. 15 minutter). Sil bort vannet.

Mos potetene med en potetstamper. Tilsett smøret og mos smøret inn i potetmosen.

Smak til med flaksalt.

Tips

♥ Ikke ha salt i vannet når du koker potetene. Dette for å unngå at potetmosen blir seig.

♥ Av samme grunn er det viktig at du ikke moser de kokte potetene med stavmikser. Bruk potetstamper og rør kun for hånd.

♥ Se også **Søtpotetpuré** og **Kålrot- og søtpotetstappe**. For potetmos med kun potet, se **Klassisk potetmos (Potetstappe)**.

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

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