Champ (Irsk potetmos med vårløk)

Ingredienser



♥ 1 kg poteter (skrelt vekt)
♥ 4 vårløk
♥ 1 bunt frisk gressløk (20 g)
♥ 50 g smør
♥ 1 dl helmelk
♥ 1 dl kremfløte
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ ekstra smørklatt (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Start gjerne med potetmosen: Skrell potetene og del dem opp i litt mindre biter. Ha dem i en mellomstor kjele med vann. Kok potetbitene til de er helt møre.

Mens potetbitene koker, finkutter du vårløk (jeg bruker kun den hvite og lysegrønne delen) og gressløk.

Når potetene er møre, siler du vekk vannet. Mos de varme potetbitene med en potetstamper. Ha smøret i kjelen, og bruk potetstamperen til å mose smøret jevnt inn i den varme potetmosen ettersom det smelter. Bland deretter inn melk og kremfløte. Vend deretter inn finkuttet vårløk og gressløk. Smak til potetmosen med kvernet salt og pepper.

Ha potetmosen i en serveringsskål. Server gjerne med en ekstra smørklatt på toppen.

Tips

♥ Jeg moser potetene med potetstamper som gir en veldig god konsistens på potetmosen. Ikke bruk stavmikser, for det kan gi en veldig seig potetmos.

♥ Jeg bruker her bare den hvit og lysegrønne delen av vårløken, men det er opp til deg om du vil bruke hele vårløken (som vil gi en Champ med litt grønnere farge).

♥ Champ smaker best varm og nylaget. Potetmosen blir tykkere av å bli stående. Du kan da spe den ut med litt ekstra melk og varme opp på nytt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/champ-irsk-potetmos-med-varlok