

ROTSTAPPE

4 porsjoner

- 1 hel kålrot
- 1 stor gulrot
- 4 store poteter
- 2 ss smør
- 1dl helmelk eller matfløte
- 1/2 ts malt pepper
- 1/2 ts.salt
- 2 ss gressløk eller bladpersille



Slik gjør du:

1. Skrell og skjær opp kålrot, gulrot og poteter i små terninger.
2. Kok alt mørt i lite vann. ca ¾ liter.
3. Mos grønnsakene med en stavmikser/moser
4. Tilsett smør, melk, grønt- og tørt krydder. Bland godt.

Serveringstips:

1. Alene med grillkrydder på
2. Stekt baconskiver eller terninger til
3. Kokte eller grillede pølser til
4. Sammen med karbonader eller kjøttkaker
5. Sammen med koteletter eller panert kjøtt
6. Til krydderstekt fisk av alle slag



Ha gjerne en grønn salat og brød til