

Tryffelpotatismos

4 port.

Ingredienser:

1kg potatis, mjölig, t.ex. King Edward
ca 2 dl grädde
100 g smör
1 krm tryffelolja, efter tycke och smak
salt
peppar

Gör så här:

Skala och koka potatisen tills den är mjuk, ca 20min. Håll av vattnet och tillsätt smöret direkt. Vispa tills all potatis är mosad och smöret smält ihop med moset. Tillsätt grädden, lite i taget under uppvispning tills du får ett fluffigt mos. Smaka av med salt, peppar och tryffelolja. Servera direkt till valfritt kött, fisk, fågel eller vegetariskt alternativ.



Tryffelpotatismos

4 port.

Ingredienser:

1kg potatis, mjölig, t.ex. King Edward
ca 2 dl grädde
100 g smör
1 krm tryffelolja, efter tycke och smak
salt
peppar

Gör så här:

Skala och koka potatisen tills den är mjuk, ca 20min. Håll av vattnet och tillsätt smöret direkt. Vispa tills all potatis är mosad och smöret smält ihop med moset. Tillsätt grädden, lite i taget under uppvispning tills du får ett fluffigt mos. Smaka av med salt, peppar och tryffelolja. Servera direkt till valfritt kött, fisk, fågel eller vegetariskt alternativ.



Tryffelpotatismos

4 port.

Ingredienser:

1kg potatis, mjölig, t.ex. King Edward
ca 2 dl grädde
100 g smör
1 krm tryffelolja, efter tycke och smak
salt
peppar

Gör så här:

Skala och koka potatisen tills den är mjuk, ca 20min. Håll av vattnet och tillsätt smöret direkt. Vispa tills all potatis är mosad och smöret smält ihop med moset. Tillsätt grädden, lite i taget under uppvispning tills du får ett fluffigt mos. Smaka av med salt, peppar och tryffelolja. Servera direkt till valfritt kött, fisk, fågel eller vegetariskt alternativ.



Tryffelpotatismos

4 port.

Ingredienser:

1kg potatis, mjölig, t.ex. King Edward
ca 2 dl grädde
100 g smör
1 krm tryffelolja, efter tycke och smak
salt
peppar

Gör så här:

Skala och koka potatisen tills den är mjuk, ca 20min. Håll av vattnet och tillsätt smöret direkt. Vispa tills all potatis är mosad och smöret smält ihop med moset. Tillsätt grädden, lite i taget under uppvispning tills du får ett fluffigt mos. Smaka av med salt, peppar och tryffelolja. Servera direkt till valfritt kött, fisk, fågel eller vegetariskt alternativ.

