



VEGETARISK

Rotmos

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner:

Hösten bjuder till goda rotfrukter och det finns många maträtter med de goda knölarna, dock har jag en favorit som är både snabblagad och god, rotmos.

Rotmos är en av mina favoritmoser, men inte så som den oftast är presenterad med enbart kålrötter och potatis. Jag föredrar den med lika delar kålrötter och morötter och endast lite potatis för konsistensens skull. Supergott till många olika tillbehör och du väljer själv om det ska vara av det vegetariska slaget eller animaliskt, men det som är lite lätt rökt i smaken är super gott till. Du kan även höja rotmosen med exempelvis persilja eller annan kryddört som du gillar eller varför inte röra ner lite finriven pecorino eller parmesanost



INGREDIENSER



kålrötter
morötter
potatis
grönsaksbuljong
eventuellt salt
vatten
vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

I det här receptet så anges endast råvarorna i förhållande till varandra i % och buljong i förhållande till kilo rotfrukter. Således om du väljer att göra rotmos på ett kilo rotfrukter så är förhållandet 40% kålrötter, 40% morötter och 20% potatis och till det 3 buljongtärningar. Du skär bort skalet från kålrötterna och delar den i mindre bitar, ju mindre bitarna är desto snabbare tillagning. Skala morötterna och skär i ungefär samma storlek som kålrötterna och likaså med potatisen. Lägg allt i kokande vatten med buljong och låt koka till allt har mjuknat.

2

Häll av buljongvattnet, men spara gärna på det som bas till en god soppa eller sås. Stampa med mosstamp och i slutet kan använda stavmixer för en slätare mos. Att använda stavmixer till vanlig mos är dock inte att rekommendera då det då blir klister, men här är stärkelsehalten så låg så går det bra. Tillsätt vitpeppar efter egen smak och smaka av om det behövs något salt.