



GENERELL

Potatismos med vitlök

Kock: **Todd English** Tid: **25 min** Portioner: **4**



Rik och krämig potatismos gjort på vitlök och potatis. Det perfekta potatismoset som fungerar till allt.



INGREDIENSER

1 tsk svartpeppar
4 klyftor vitlök
550 ml vispgrädde
900 gram oskalade potatisar i tärningsstorlek
1 tsk salt
1 tsk osaltat smör

GÖR SÅ HÄR

1

Lägg potatisen i en stor kastrull, täck med kallt vatten och koka upp på hög värme.

2

Sänk värmen till medium och koka tills potatisen är mjuka, ca 15 minuter. Töm och återgå till kastrullen. Mosa med en gaffel eller potatispress.

3

Medan potatisen kokar, smält smöret i en liten stekpanna på medelhög värme.

4

Pressa ner vitlöken och stek tills vitlöken är gyllenbrun, 2 till 3 minuter.

5

Tillsätt grädden och koka tills den har avdunstat med hälften, ca 7 minuter.

6

Tillsätt vitlök grädde, salt och peppar till potatisen och mixa ordentligt. Om det behövs, värm på låg värme. Servera genast.