

Kartoffelmos

1½ kg Kartofler
½ stk. Knoldselleri
150 g Smør
1½ dl Mælk
 Salt og peber

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Selleri renses, skrælles og skæres på samme måde.

Kog til kartofler og selleri er mør.

Hæld vandet fra, kom smørret i og lad det smelte.

Piske kartofler og selleri med mælk og smør med en håndmixer, så de purerer og kartoffelmosen får en lind og glat tekstur.

Smages til med salt og peber.