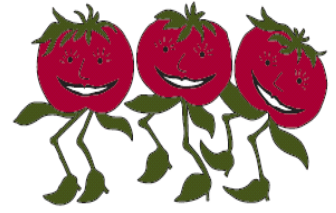


Kålrotstappe



Antall porsjoner:
2

Ingredienser:

1 kålrot
1 gulrot
1 potet
4 ss smør (bremykt / meierismør)
litt fløte

Fremgangsmåte:

Skjær kålroten i skiver og skrell før den kuttes i terninger. Skjær gulroten i skiver og poteten i terninger, og kok grønnsakene møre i usaltet vann. Hell av så godt som alt kokevannet og ha i smør, godt med salt og pepper og en skvett med fløte. Bland med stavmikser til stappen blir klumpfri.

Vårt middagstips er stekt falukorv med kålrotstappe og purreløk i ringer stekt myk i smør sammen med maiskorn.