

Kartoffelmos med persille

Antal
4 personer

Ingredienser
1 kg kartofler
1½ dl mælk
50 g smør
1 tsk. groft salt
Friskkværnet peber
1 bundt persille

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre i en tykbundet gryde i vand uden salt, ca. 20 min. Hæld vandet fra kartoflerne, og damp dem helt tørre. Mos kartoflerne med piskeris eller elpisker, og tilsæt mælken lidt efter lidt under stadig piskning.

Tilsæt smørret og pisk mosen let.

Smag til med salt og peber.

Frisk hakket persille vendes i til sidst.

