

Rotmos

Rotmos kan göras på många olika sätt, men jag föredrar att blanda flera slags rotsaker. En utmärkt rätt som med fördel kan frysas. Jag brukar göra rotmoset ganska tidigt på säsongen, innan kålrötterna börjat bli träiga.



Ingredienser

Proportionerna är inte så noga, men ungefär såhär råkade det bli senast:

1250 g kålrötter
350 g morötter
250 g palsternacka
350 g potatis
Buljong*

Gör såhär

1. Koka kålrötter, palsternackor och potatis tills allt blir lagom mjukt (koka inte sönder grönsakerna). Koka samtidigt morötterna i en annan kastrull**.
2. Mosa med potatisstöt innehållet i respektive gryta/kastrull till lagom konsistens (jag föredrar mos som inte är helt slät).
3. Blanda sedan mosen, och späd med lite buljong. Krydda ev. med mer salt och peppar.

*/Använd helst buljong från eget köttkok, här brukar det oftast bli på lamm. Låt annars rotsakerna koka i vatten tillsammans med salt, hel kryddpeppar, lök, salvia, timjan, lagerblad. Spara sedan överbliven buljong till annat!

**/Varför var för sig? Jo, morötter mosar sig inte så lätt (om man inte låter dem koka sönder) som övriga rotsaker, d.v.s. morötterna kommer då att ligga som små klumpar i det i övrigt hyfsat jämna moset.