KÅLROTSTAPPE MED GULROT

Ha de frosne terningene med kålrot og gulrot i fosskokende vann.

Kok opp og hell av kokevannet. Mos alt med en stamper og ha i smøret og fløten. Smak til med salt og pepper og evnt. litt muskat.

Serveres til pinnekjøtt, grove pølser, røkt skinke eller bare som en liten rett i seg selv.

TIPS:

For enda raskere tilberedning, kan du benytte Norrek frosne briketter med hjemmelaget kålrotstappe. Disse trenger kun en rask oppvarming!

INGREDIENSER

1,25 kg Norrek kålrot, ternet EPD: 860262

0,25 kg Norrek gulrot, ternet EPD: 968552

75 g meierismør

1,5 dl fløte

Salt og pepper

Evnt. litt muskatnøtt