

SØTPOTETPURÉ

Lag en herlig puré av søtpotet, og server den til stekt torsk sammen med en grønnkålpesto!

Søtpotetpuré:

Kok potetterningene møre, sil av mesteparten av vannet. Tilsett smør og kjør med stavmikser til dette blir en fin puré. Smak til med salt og pepper.

Grønnkålpesto:

Finhakk grønnkålen og ha den sammen med kål og hvitløk i en foodprocessor. Ha i olivenolje. Tilsett parmesan og pinjekjerner, og la maskinen gå til pestoen har god konsistens. Ønskes pestoen mer flytende, tilsettes mer olje. Smak til med salt og pepper.

Allergener: Melk

INGREDIENSER

Til 8 porsjoner:

Søtpotetpuré:

1,6 kg Norrek søtpotetterning EPD: 4360699

1,6 l vann

80 g meierismør

Salt og pepper

Grønnkålpesto:

200 g Grønnkål

2-3 Norrek hvitløkbåter EPD: 616250

150 ml olivenolje

30 g pinjekjerner

30 g finraspet parmesanost

Salt og pepper