



Kartoffelmos

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	10 Min.
Tilberedningstid	17 Min.
Portioner	4
Apparat	CombiSteamer V6000 PowerSteam fra 2022

med limefrugt

Kartofler

600 g melede kogekartofler

Anretning

50 g smør, i små stykker

1 lime, en smule revet skal og saft

en smule salt

Kartofler

Skræl kartoflerne, skær dem i ca. 3 cm store terninger, og kom dem i en plastikbeholder med huller. Anbring plastikbeholderen på et glasfad på den midterste hylde i ovnen. Kog dem med powerdamp ved 100 °C i 17 minutter.

Anretning

Mos kartofler og smør sammen i en skål, og smag til med en smule limeskal, limesaft og salt.

Tilberedelsestrin

PowerDampning 100°C i 17 Min.





Tips

Brun smørret på en lille pande ved middel varme for at få en mere nøddeagtig smag.

Tilbehør

Ovnfast glasfad

Plastikbeholder med huller

Yderligere oplysninger

Oprettet den

05.09.2023

