

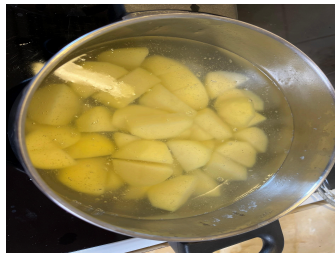
POTATISMOS, 2 PORTIONER

Redskap	Ingredienser
dl-mått krm-mått 1 stor kastrull potatisskalare skärbräda kniv slev potatisstöt eller potatispress provsticka visp (ballong eller spiral) elvisp durkslag	6 potatisar ½ - 1 dl mjölk (<i>mjölkfri går bra</i>) 1 msk margarin, tex flytande (<i>mjölkfritt går bra</i>) salt peppar



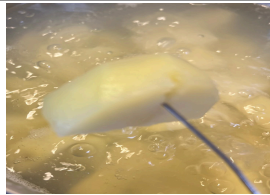
Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.<input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Fyll kastrullen med vatten (¾ full) och låt vattnet koka upp.<input type="checkbox"/> Lock på.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Skala potatisarna och dela dem i mindre bitar.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Häll i 2 krm salt i det kokande vattnet.<input type="checkbox"/> Lägg försiktigt i potatisbitarna med hjälp av en slev.<input type="checkbox"/> Akta så det inte stänker upp varmt vatten på dig.



- Vattnet ska täcka potatisarna.

Är det för mycket vatten kan du hälla bort lite.



- Lägg locket på glänt, se bild.
- Låt potatisen sjuda tills den är färdigkokt.

Prova med provstickan att potatisen är mjuk. Det ska gå lätt att få i stickan.

SJUDA = nästan koka



- Ställ durkslaget i diskhon.
- Häll bort vattnet genom att hälla potatisen i durkslaget.



sätt 1
potatisstöt



sätt 2
potatispress

Mosa potatisen.

Sätt 1:

Lägg tillbaka potatisen i kastrullen. Tryck sönder potatisen med potatisstöten.

Sätt 2.

Lägg potatis i potatispressen och pressa ner potatisen i kastrullen.



- Vispa ner **lite av** mjölken i taget i din mosade potatis. Använd en vanlig visp.
- Sluta ha i mjölk när moset har den konsistens (så tjock) som du vill ha.



- Tillsätt (ha i) 1 msk margarin i moset.
- Vispa moset pösigt med elvisp.



- Smaksätt (krydda) moset med salt och peppar)
- Provsmaaka om du vill ha mer krydda. Tillsätt i så fall LITE i taget medan du provsmakar.
- Servera ditt mos genast.



Diska, torka och ta undan efter dig.

Ställ gärna moskastrullen i blöt med varmt vatten och lite diskmedel, så blir den lättare att diska.

TIPS!



potatisstöt

potatispress



- **Vispa inte för länge med elvispen för då blir moset segt!**
- Om du ska göra mycket mos på mycket potatis ska du värma upp mjölken innan du tillsätter den, annars blir ditt mos kallt av den kalla mjölken.
- Potatis innehåller mycket vitamin C, men C-vitamin förstörs av syre. Det är därför du ska koka upp vattnet (och bort syret) först, innan du tillsätter potatisen.
- Prova att krydda med lite muskotnöt.
- Potatismos passar till det mesta, istället för kokt potatis, ris eller pasta.
- Spetsen på potatisskalaren används till att ta bort fula fläckar på potatisen.