

Kålrotstappe med gulrot og fløte

Denne kålrotstappa er kremet og fylldig, og får en fin farge når du tilsetter litt gulrot.

Porsjoner: 4

Ingredienser

- 1 kålrot (ca 1 kg)
- 2 store gulrøtter
- 50 gr smør
- 1 dl kremfløte
- 2 ts salt
- 1 ts sukker
- ¼ ts pepper



Slik gjør du

1. Skjær kålroten og gulrøttene i store biter og kok dem møre i saltet vann.
2. Hell av kokevannet og mos grønnsakene.
3. Tilsett smør, kremfløte, salt, sukker og pepper. Varm opp til kokepunktet, og bruk så en grønnsaksmoser eller stavmikser til å mose grønnsakene. Serveres god og varm.