

Ovnbagt kartoffelmos

Antal
4 personer

Ingredienser
1,2 kg skrællede kartofler
3 æg
150 g smør
Salt og peber
½ bundt hakket persille

Kog kartoflerne møre uden salt i vandet. Når det er sket, hældes vandet fra og kartoflerne piskes sammen med smør, æg, salt og peber.

Mosen fyldes nu i små ildfaste skåle eller et stort ildfast fad.

Kartoffelmosen kan evt. pensles med en æggeblomme. Det giver en blank overflade. Drys mosen med persille.

Bagt kartoffelmost passer perfekt til alle typer simremad. Andre typer krydderurter end persille kan efter smag og behag anvendes som drys på kartoffelmosen.

