

Mor Lizzi's opskrifter.

Mos af rodfrugter.

300 g. af hhv. kartofler, broccoli og selleri eller pastinakker (i alt ca. 1 kg), salt og peber, muskatnød.

Bagt kartoffelmos.

600 g. kartofler, 200 g. persillerødder, 200 g. jordskokker, 200 g. gulerødder, ca. 25 g. smør, salt, muskatnød, evt. 1-2 dl. mælk, 1 æg og 1 æggehvide.

Kog kartofler og rodfrugter møre hver for sig i vand uden salt.

Hæld vandet fra og damp dem tørre.

Mos dem sammen til en grov mos.

Tilsæt smør og smag til med salt og revet muskatnød.

Tilsæt evt. lidt mælk til en passende konsistens.

Rør mosen med æg og æggehvide.

Hæld den i en smurt souffléskål eller et ildfast fad og bag den i ovnen ved 175 grader cirka 40 minutter.

