

Rotmos 4 port

1 kg kålrötter

2 morötter

6 medelstora potatisar

1 liter grönsaksbuljong

salt och malen vitpeppar

1 tsk smör

Skala kålrot, morot och potatis. Skär i bitar och koka morot och kålrot i en kastrull och koka med buljongen i 20 minuter. Tillsätt potatisen och koka i ca 15 minuter till. Häll av, men spara buljongen! Mosa och blanda i smör, salt och peppar och få till önskad konsistens med buljongen.

