

Grov kartoffelmos med krydderurter, mandler og purløgsolie

Middagsret til 4 personer

1 kg vaskede små Samsøkartofler

80 g smør

1 stort skalotteløg - meget finthakket

1 spsk balsamisk æbleeddike

havsalt og friskkværnet peber

2 dl finthakkede krydderurter,

f.eks. persille, kørvel, purløg, estragon, løvstikke

Tilbehør til at forskønne mosen med

100 g sprødsteget bacon,

revet / skåret i mindre stykker

4 spsk. ristede grofthakkede mandler

1,5 dl sødmælksyoghurt,

smagt til med citron, salt og peber

Purløgsolie,

1 dl vindrukerneolie blendet med 1 bundt purløg

en håndfuld plukkede krydderurter

2 spsk. fintrevet citronskal

1) Kog de skyllede kartofler møre i letsaltet vand i 20-25 min. alt efter størrelse.

Smelt smørret og hæld vandet fra fra kartoflerne.

Kom det smeltede smør ned i gryden til kartoflerne sammen med persille, skalotteløg, havsalt, peber og lidt eddike, rør med en grydeske så alt bliver blandet, kartoflerne knuses, men rør ikke så grundigt som til almindelig kartoffelmos, da der skal være grove hele stykker af kartoffel i mosen, smag til med salt og æbleeddike.

2) Anretning: Fordel den grove kartoffelmos på 4 varme tallerkener, fordel yoghurten over med en ske, dernæst purløgsolien. Drys med ristede mandler, bacon, plukkede krydderurter og til sidst citronskal.