

POTETMOS OG GRØNSAKER

4 store potetar
1 pastinakk
0,5-1 dl mjølk
Ein god klatt smør
½ ts salt
¼ ts pepper



Slik gjer du:

1. Skrell potetane og pastinakken og del dei i bitar.
2. Kok dei i ca. 15 minutt i ei panne med vatn som så vidt dekkjer potetbitane.
3. Hell av vatnet.
4. Ha i smør og mos potetbitane med eit mosejern.
5. Ha i litt og litt mjølk til mosen er passe tjukk.
6. Smak til med salt og pepper.

BLOMKÅL OG BROKKOLI

Blomkål
Brokkoli
7 dl vatn
1 ts salt



Slik gjer du:

1. Del blomkålen og brokkolien opp i bukettar.
2. Ha vatn, salt og grønsakene i ei panne.
3. Kok opp.
4. Småkok i 7 minutt.
5. Hell av vatnet og server.