

<b>Kartoffelmos med citron og parmesan</b>	<b>Mængde: 10 kg</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 kg bagekartofler, skrællet</li> <li>• 2 kg flækkede fuego bønner, udblødte</li> <li>• 1,5 kg mælk</li> <li>• 450 g olivenolie</li> <li>• 300 g parmesanost</li> <li>• 150 g citronsaft</li> <li>• 25 g citronskal</li> <li>• 40 g salt</li> <li>• 6 g sort peber</li>   <li>• Kartoffel/bønnevand</li> </ul>	<b>Procent af kartoffel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 %</li> <li>• 40 %</li> <li>• 25 %</li> <li>• 8 %</li> <li>• 6 %</li> <li>• 4 %</li> <li>• 0,5 %</li> <li>• 0,75 %</li> <li>• 0,1 %</li> </ul>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kog kartoflerne og de udblødte bønner møre - ca. 45 minutter. Afskum undervejs.</li> <li>2. Mærk på de største kartofler og bønnerne inden vandet sies fra (Gem væsken til at justere konsistensen på mosen med).</li> <li>3. Rør kartofler og bønner på maskine med vinger, til de er helt moste.</li> <li>4. Tilsæt varm mælk og olivenolie.</li> <li>5. Rør revet parmesan og citronsaft i.</li> <li>6. Juster konsistensen med kartoffel/bønnevand.</li> <li>7. Smag til med citronskal, salt og peber.</li> </ol>	
<b>Anvendelse</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Denne grundopskrift på mos med bælgfrugt kan tilføres diverse smage såsom grov sennep, ristede nødder, revet peberrod, krydderurter, spinat, stegte løg mm.</li> <li>• Den flækkede hestebønne er særligt velegnet til kartoffelmos, men kan erstattes med anden udblødt bælgfrugt.</li> </ul>	

STØTTET AF:

novo nordisk  
fonden

NORDEA  
FONDEN

ET SAMARBEJDE MELLEM



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Styrelsen for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri



MADKULTUREN  
Landskulturskolen

SMAG  
DIG  
FREM