

## **Rotmos**

4 p

1 kg kålrot  
2 morötter  
6 medelstora mjöliga potatisar  
5 dl vatten + 2 buljongtärning  
5 vitpepparkorn  
5 kryddpepparkorn  
1- 1 ½ msk smör  
salt  
svartpeppar

Skala kålrot, potatis och morot i bitar

Koka upp buljongen och lägg i kål- och morotsbitarna. Koka i 20 minuter.

Lägg i potatis och håll ev i mer vatten så det täcker

Häll av spadet men spara lite att späda med. Mosa rotsakerna.

Späd med lite späd och lägg i smör.

Smaka av med salt och peppar