

Kartoffelrosetter - sådan gør du

Kartoffelrosetter er ikke andet end bagt kartoffelmos. For det medste laver vi dem når der er rester af kartoffelmosen tilovers. Vi kommer resten i en sprøjtepose og laver 3cm store klatter på en gang køkkenpapier og fryser dem ned til de skal bruges. Men man kan selvfølgelig også bare sætte dem i værk når man skal hygge over et godt stykke kød.



Kartoffelrosetter fra Grillen

Kartoffelmos findes der et have af opskrifter på nettet. Nogen er med Sennep og timian, andre er bare holdt stilrent med salt, peber og muskatnød. Vi er til den klassiske udgave når det gælder kartoffelmos. Så hvis du har en opskrift i forvejen som du er rigtigt glad for, så bruger du selvfølgelig din egen til det.

DU SKAL BRUGE FØLGENDE INDREDIENSER:

- Kartoffelmos af 10-12 kartofler.
- 5 gram blødt smør
- Salt/peber
- lidt mælk
- muskatnød

FREM GANGSMÅDE

I Køkken

1. Brug gerne nykogte kartofler, skær dem i små terninger og kog dem til de

er helt blød. hælde vandet fra og mosser dem med en gaffel eller Kartoffelstamper.

2. Smage den til med din smør, salt & peber og tilsidst en knivspids muskatnød.
3. Føles kartoffelmosen for fast, så rør evt. et par spsk mælk i.
4. Hæld kartoffelmosen i en sprøjtepose og sprøjt rosetter ud på en bageplade med bagepapir.

Ved Grillen

Jeg har bagt rosetterne i ca. 40 minutter ved 160 grader på min [***Traeger Timberline Pillegrill***](#). Det er en god idee at bage dem ved en lavere temperatur til de er færdige. På denne måde bliver de mere ens sprøde og gyldne.

Velbekomme