

# Kartoffel/rodfrugt-mos

Credit går til Søren Rasmussen

5-6 personer

Ingredienser
2 kg kartofler
½ kg rodfrugter, fx pastinak el. persillerødder
Ca. 4 dl. soyadrik naturel
Ca. 100 gr. smørbar
Salt

## Fremgangsmåde:

Rodfrugterne skrælles og skæres i tern, koges ca. 15 min. Kartofflerne skrælles og skæres i store tern, koger med yderligere 10-15 min. til alt er mørt og tilbehøret klar til servering.

Vandet hældes fra, og smørbar samt soyadrik tilsættes. Soyadrik kun til den rette konsistens er opnået.

Mosen piskes med håndpisker til den er rimeligt jævn.

Serveres rygende varm med din foretrukne sauce, fx Vegginese.

## Tip:

- For afvekslingens skyld kan mosen tilsættes fx rødbede, gulerødder eller selleri
- Andre plantedrikke, fx havredrik, kan anvendes

**Velbekomme!**

