



Lindholmen Matsal recept

Fiskskolan 13 och 27 april 2016

Potatis och rotselleristomp

400g mjölig potatis

500g rotselleri

Hackade färska örter, t.ex. dill, persilja, körvel, gräslök

50g smör

Salt och nymalen vitpeppar

Skala potatis och selleri och dela dem i jämnstora bitar. Koka dem i lätt saltat vatten tills de är mjuka och låt där efter ånga av väl.

Tillsätt örter, smör, salt och peppar. Stöt grovt med en visp eller stöt. Smaka av och låt svalna lite.

Ett tips är att fördela stompet i portioner t.ex. i metallstans. Lägg upp på en plåt och värm i ugn vid servering.