

Krämigt potatismos med vitlök och gräslök.

Det absolut godaste potatismoset jag ätit i hela mitt liv fick jag serverat på en Thanksgiving-middag i USA för massor av år sedan. Trixet är att ugnsbaka vitlöken tills den blir mild och söt. Sedan tillsätta den tillsammans med varm gräddmjölk och smör i potatisen. Jag lovar att det blir det godaste potatismos du testat! Gillar du vitlökssmaken går det utan problem att öka på antalet klyftor.



40 MIN

Potatisrätter

Thanksgiving

Ingredienser:

1 1/2 kg mjölig potatis
6 hela vitlöksklyftor
100 g smör
4 dl gräddmjölk
salt
färsk gräslök

Gör så här:

1. Skala potatisen och koka den i lättsaltat vatten. Lägg vitlöksklyftorna (med skal på) i en ugnsfast form och rosta i cirka 30 minuter i 175°C.
2. Håll av potatisen och låt den ånga av något. Smält smöret i en kastrull och tillsätt mjölken. Låt allt bli varmt. Håll sedan den varma vätskan över potatisen.
3. Pressa ur vitlöken ur skalet och ha ner det i potatisen. Mosa potatisen

och smaka av med salt.

4. Finhacka gräslök och strö det över moset innan servering.

Fler recept till Thanksgiving:



Helstekt kalkon med fyllning och skysås.

Den helstekta kalkonen serveras med krämigt potatismos, fyllning och tranbärssås. Recept på alla tillbehör för att fira en riktig Thanksgiving och vintips.

[Läs mer](#)



Tranbärssås - Cranberry sauce till Thanksgiving.

Ett måste till kalkonen. Tranbär hittar du i frysdisker, men om de skulle vara svåra att få tag på kan du använda frysta lingon för en svensk touch.

[Läs mer](#)



Pumpabröd - portionsbröd som ser ut som pumpor

Vackra bröd som både ser ut som och innehåller pumpa. Våldigt goda och himla fina att duka med till Thanksgiving.

[Läs mer](#)



Rostad pumpa med brysselkål och bacon.

Jag älskar kombinationen av det lite beska från brysselkålen som mildras av pumpans sötna. Testa gärna att tillsätta stekt bacon och toppa med granatäpple.

[Läs mer](#)



Pekannötpaj - nötigt, amerikansk klassiker.

Dekorerad med blommor och blad i pajdeg! Sött, nötigt och underbart gott. Servera med en klick grädde eller lite god vaniljglass. Recept med dryckestips.

Läs mer

Utskrift