



Kartoffelmos med parmesanost

Parmesanost har umami-smag - den femte smag. Derfor bliver retterne endnu mere lækre, når de får parmesan. Her er osten både smeltet ind i mosen og gratineret ovenpå. Prøv det - som tilhører til skinkeschnitzler, hakkebøffer, farsbrød dækket med parmaskinke eller gerne til et stykke braiseret vildt og en god svampesauce.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 60 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 kg kartofler
- 50 g smør
- 2 æggeblommer
- 100 g friskrevet parmesanost (Parmigiano-Reggiano)
- ½ tsk. salt
- ½ tsk. friskvænet peber



Til denne ret anbefaler vi



Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Acinatico

Accordini

Veneto, Italien

Varenr. 2372236



Barbera d'Alba Superiore, Froi

Massimo Rivetti

Piemonte, Italien

Varenr. 2371836



Ribera del Duero, La Planta

Bodegas Arzuaga

Ribera del Duero, Spanien

Varenr. 3167536



Fremgangsmåde

Skræl kartoflerne og kog dem helt møre (ca. 35 min). Hæld vandet fra og kom smør, salt og peber i gryden med kartoflerne. Pisk kartoflerne til mos med et piskeris. Kom æggeblommer og halvdelen af osten i og pisk lidt igen.

Fordel kartoffelblandingen i et ildfast fad og drys resten af osten ovenpå. Bag ved 225 grader, indtil det er gyldent (ca. 20-30 min.).