



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetarschnitzel med hjemmelaget potetmos, kokte gulrøtter, og kaperssmør

Potetmos

350 g poteter
1½-2 dl lettmelk
🏠 1 ss smør

Kokte grønnsaker

2 stk gulrøtter
1 pakke grønne erter

Vegetarschnitzler

1 pakke
vegetarschnitzler

Kapers- og estragonsmør

1 stk sjalottløk
½ glass kapers
½ stk sitron
½-1 pakke kryddersmør

Til servering

½ stk sitron

🏠 olje
🏠 salt

- Potetmos:** Skrell potetene og del dem i grove biter (se tips). Kok potetbitene i usaltet vann i 12-15 minutter.
- Kokte grønnsaker:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Skrell og kutt gulrøttene i grove biter, og kok dem i 3-4 minutter, til det er møre. Ha i ertene det siste minuttet av koketiden.
- Vegetarschnitzler:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek schnitzlene i 3-4 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme.
- Potetmos, fortsettelse:** Sil vannet av potetene når de er gjennomkokte, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med melken, litt og litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt.
- Kapers- og estragonsmør:** Skrell og finhakk sjalottløken, og sil laken av kapersene. Skyll og finriv sitronskallet (kun det gule). Ha kryddersmøret og løken i en liten kjele, og varm opp under omrøring. Ha i kapersene, og smak til med sitronskall og saft fra halve sitronen før servering.
- Til servering:** Kutt resten av sitronen i båter, og server de til retten.

Tips fra kokken: La være å skrelle potetene om du vil ha en grovere potetmos.