



KORTREISTE POTETLAPPER MED EPEMOS OG YOGHURT

6C, AMMERUD SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 ss sukker *etter smak
- 0.5 ts kanel

TOPPING

- 1 kg Norske epler
- 1 neve mandler *om du vil
- 1 dl vann
- 200 g yoghurt naturell eller vanilje

EPEMOS

POTETLAPPER

- 3 stk Store poteter (300g) *Våre kom fra skolehagen
- 25 g smør
- 2 krm salt
- 2 stk egg
- 1 dl grov sammalt hvete
- 1 ts bakepulver
- 1 dl melk

SLIK GJØR DU:

1

Eplemos: 1. Skrell eplene og fjern kjernehuset før du deler dem i små båter. 2. Ha eple, vann og kanel over i en kjele og gi det et oppkok før du senker varmen. 3. Ha på lokk og la småkoke i ca 30 minutter - til de er helt myke *tilsett nå sukker om du ønsker 4. Mos eplebitene med en stavmikser før du har mosen over på glass.

2

Potetlapper:

1. Vask, skrell og kutt potetene i terninger.

2. Finn en kjele, ha potetene i og fyll med vann til du dekker potetene. Sett på høy varme (9), og kok potetetterningene i 10 minutter.

Sjekk med en liten spiss kniv om potetene er ferdige, de skal være helt myke.

3. Bruk et dørslag til å helle vannet av potetene før du har dem over i en bakebolle.

4. Ha i smør, salt og sukker og melk sammen med potetene. Rør kraftig rundt med en ballongvisp til røren er glatt (uten klumper).

5. Ha i resten av ingrediensene og visp sammen til en jevn røre. (Hvetemel, bakepulver, vaniljesukker og egg)

6. Finn en stekepanne, ei øse til røren og en stekespade.

Ha en ts med olje i pannen og skru på medium varme (6-7).

Stek små lapper av røren og ha de ferdige lappene over på et fat.

Finhakk mandler(om du vil) og server lappene varme med eplemos, en klatt yoghurt- gjerne med vaniljesmak og hakkede mandler over.