

# Kartoffeltoppe med hvidløgsmos

Opskrift 91-0011

<b>Råvarer:</b>		<b>Varenr.</b>
2,000 kg.	Kartoffelmos (se opskrift nedenfor)	
1,000 kg.	Små kartoffel rösti (ca. 20 stk)	
<u>0,250 kg.</u>	<b>Würzöl naturel hvidløg/peber</b>	<b>238243</b>
<b>3,250 kg.</b>	<b>Total</b>	

<b>Råvarer til kartoffelmos:</b>		<b>Varenr.</b>
3,000 kg.	Vand	
<u>0,675 kg.</u>	<b>Kartoffelmos 675gr. Pose</b>	<b>8116</b>
3,675 kg.		

## Arbejdsgang:

Mos:

Vandet bringes i kog og kartoffelmospulveret tilsættes under omrøring.

Kartoffelmosen blandes med den afvejede mængde Würzöl naturel hvidløg/peber. Derefter sprøjtes kartoffelmosen op på kartoffel röstierne og pyntes af.

## Tilberedning:

Steges i en forvarmet ovn ved 200°C eller kuglegrill ved indirekte varme i ca. 10-15 min. Eller til mosen er gylden.