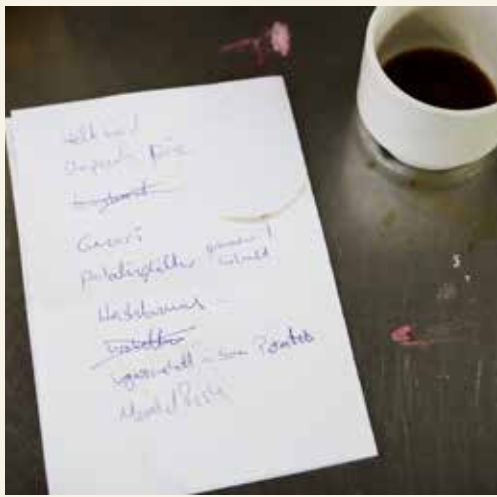




FÖRSTA MOSBOKEN

14 RECEPT MED POTATISMOS



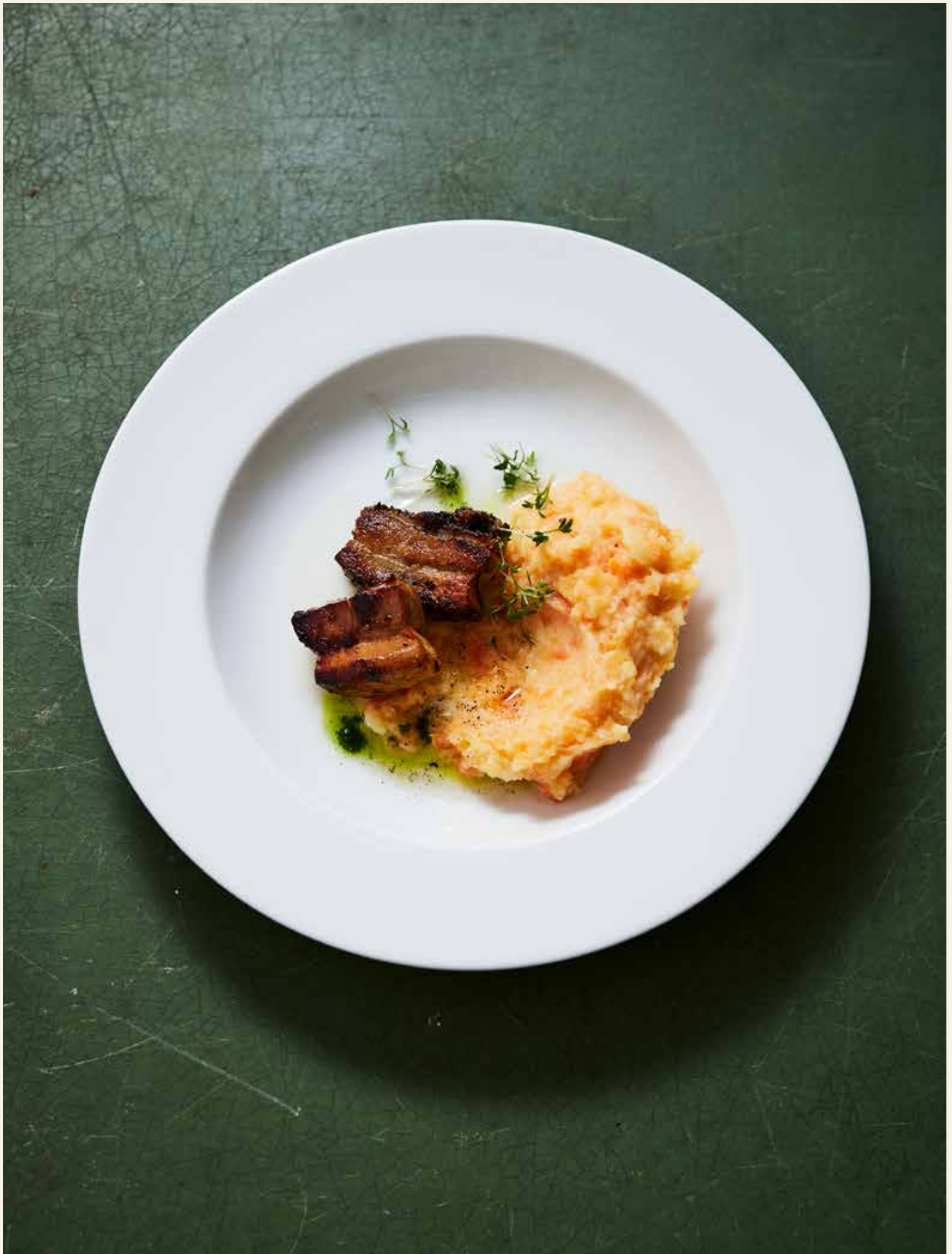
GÖTT MOS

Vi har fått möjlighet att lansera en ny riktigt bra produkt som kommer göra ditt jobb i köket mycket enklare. Potatis. Pressad kokt potatis. Fryst. Rätt upp och ner. Inget annat.

Vi skickade några lådor till vår kompis Hasse som är kökschef på St Gertrud i Malmö och lät honom och hans crew göra vad de ville med det. Vi bad Måns "fotografkocken" Jensen att dokumentera allt.

Här är recepten. Och en himla massa grymma tips.

Enjoy.



ROTMOS MED BRYNT FLÄSK

Grund

GRUNDRECEPT POTATISMOS

Det har aldrig varit så enkelt att göra potatismos. Både du och diskaren blir glada. Är det du som diskar björnen blir du m.a.o dubbelt så glad. MosPepp!

Grundrecept //20 portioner

2 kg Oolannin® Pressad Potatis (en påse)
1,5 l mjölk
250 g smör
Salt efter smak

- » Kan beredas i en gryta eller i bleck i kombiugn (ångkokning)
- » Tillsätt mjölk eller vatten, smör och salt.
- » ca 20–25 minuter
- » Eller i mikro 4–8 minuter.

Tips//Byt ut smör mot olja eller margarin och mjölk mot valfri havre- eller soyadryck så har du ett helt vegetariskt mos.

Tips//Bästa kompis med klassiskt mos är riven muskotnöt. Var försiktig, det räcker med lite grann.

ROTFRUKTSMOS

Rotfrukter är nyttig bra mat. Denna rätten är således 4 gånger så nyttig och bra. Jo.

//40 portioner

1 grundrecept mos

500 g riven morot
500 g riven palsternacka
500 g riven kålrot
500 g rotselleri

- » Tillsätt rotfrukter i mos innan tillagning
- » Ju grövre rivet desto mer textur på moset
- » Tillaga enligt beskrivning

Tips//Vänd ner lite överblivna skallar av Västerbottensost® på slutet så har du ett riktigt piffigt mos.

DILLMOS

Här kan du göra precis som du vill med vad du vill. Vi gjorde med dill för det är så gott. Testa att göra du med. Har du recept på något som är godare så får du gärna skicka in det till oss.

//20 portioner

2 kg Oolannin® Pressad Potatis (en påse)
1,5 l mjölk
125 g smör
125 g olivolja
100 g dill
Salt efter smak

- » Mixa dill med olja och rör i den färdiga produkten
- » Avsluta med grovt skuren dill

Tips//Gott till det mesta men testa gärna med vit fisk, lamm, rödbetor eller getost.



MER MOSTIPS

- » Mixa ner kokta jordärtskockor och krydda med färsk timjan och riven parmesan.
- » Mixa ner kokt blomkål och krydda upp med tryffelolja.
- » Mixa ner fina bitar av bakad pumpa. Krydda med chili, riven ingefära och olivolja.

PRESSAD POTATIS

För att använda potatisen som den är, gör såhär:

- » En påse per bleck
- » Täck med plastfolie
- » 25-30 min 120°C, kombiugn 50/50 eller till 72°C kärntemperatur.



ROTFRUKTSSOPPA MED VINÄGERFLÄSK OCH PARMESAN

Soppa

POTATIS- OCH PURJOLÖKSSOPPA

En snabb, god och populär soppa med riktigt feta marginaler. Om du inte spräcker kalkylen med finfin olivolja och dyrt sidfläsk. Vilket inte är en dum idé.

//20 portioner

2 kg Oolannin® Pressad Potatis (en påse)
3 l vatten, grönsaksbuljong eller grädde
400 g gul lök, hackad
400 g purjolök, finskuren
7 g vitlök

- » Fräs löken, vitlöken och det vita på purjolöken mjuk utan att få färg
- » Tillsätt potatis
- » Fyll upp med 3 liter vatten, grönsaksbuljong eller grädde om du vill lyxa till det
- » Koka upp och smaka av med valfria kryddor
- » Mixa till en slät soppa

Tips//Garnera med det gröna från purjolöken, finskuret.

ROTFRUKTSSOPPA MED VINÄGERFLÄSK OCH PARMESAN

När du har mos över eller rotfrukter i kylan som sjunger på sista refrängen – då är detta soppan för dig. Här går du all in på fläsket. Det blir fint på kontot i alla fall.

//20 portioner

1 kg överblivet mos
3 l vatten, grönsaksbuljong eller grädde
400 g morot, tärnad
400 g rotselleri, tärnad
400 g palsternacka, tärnad
100 g gul lök, tärnad

- » Fräs rotfrukterna i olivolja
- » Fyll upp med grönsaksbuljong, vatten eller grädde
- » Tillsätt överblivet mos
- » Koka upp och smaka av med valfria kryddor
- » Mixa till en slät soppa

250 g varmrökt sidfläsk, tärnat
100 g gul lök, finskuren
Balsamvinäger

- » Fräs fläsk knaprigt
- » Tillsätt lök och fräs mjuk
- » Koka in med balsamvinäger

Tips//Garnera soppan med hyvlad parmesan och lite riven grov timjan.



FESTA TILL DET

- » **Rökt sidfläsk, muskotnöt, gräsig olivolja, smörgåskrasse eller krispiga brödkrutonger från gårdagens surdegsbröd gör soppan till en fest.**
 - » **Är det vår är det nästan kriminellt att inte toppa med ramslöken du instagrammade i lördags.**
 - » **Funkar även bra som redning i såser.**
-



BRENNENDE KJAERLIGHET

Rätt

BRENNENDE KJAERLIGHET

Denna klassiska danska rätt som ingen norr om Lund kan uttala korrekt. Det finns nog lika många varianter som det finns danskar även om alla säger sig ha originalreceptet. Detta är en variant. Kom Nu!

//20 portioner

1 grundrecept potatismos
2 kg rimmat fläsk
400 g gul lök grovt hackade
200 g smör
1 ruska backtimjan
Grovt hackad persilja

- » Fräs fläsket hårt i smör
- » Tillsätt löken, fräs en stund till
- » Krydda upp med örterna
- » Klicka upp moset och gör en grop i mitten
- » Häll på fläsket
- » Servera med rårörda lingon

Tips//Dansarna har ofta även äpple och pölse i. Det är gott det med.

SHEPHERD'S PIE

Eller inte, det väljer du själv. Helt beroende på hur trogen originalet du vill vara. Hur du än gör så är detta utan tvekan en av våra egna favvisar. Men självklart med svenska ärtor från Skåne.

//20 portioner

1 grundrecept potatismos
2 kg Anamma® Vegofärs
300 g gul lök, finskuren
500 g stjälselleri, fintärnad
680 g paprika, fintärnad, gärna olika färg
400 g morot, riven
500 g krossade tomater
20 g grönsaksfond, pulver
3 g torkad timjan
50 g Felix® Dijonsenap
7 g vitlöksklyftor, hackade
Olivolja
Valfritt Worcestershiresås & Tabasco®

- » Fräs och koka ihop till en tjock färs och smaka av
- » Lägg i bleck
- » Täck/spritsa med potatismoset
- » Kör in i ugnen, 175°C i 10 minuter tills det fått fin färg

Tips//Servera gärna med ärtor lätt brynta i skirat smör.



FÄRSIGA TIPS

- » Vill du köra vegetarisk Kjaerlighet byt ut fläsket mot 1 kg ostronskivling och 1 kg skogschampinjoner.
- » Vill du inte ha vegetarisk Shepherd's Pie så blir det jättgott med lamm- eller kalvfärs.
- » Potatisen funkar även till att dryga ut andra färsrätter.
- » Eller som ersättning av skorpmjölet vilket gör anrättningen fri från gluten.



GNOCCHI

Rätt

GNOCCHI

Inga kommentarer. Bara gör. Bums.

//10 portioner

2 kg Oolannin® Pressad Potatis
3 st ägg
360 g vetemjöl
Salt

- » Blanda till fin pastadeg. Ta i mjölet pö om pö så du inte får för mycket.
- » Rulla ut till smala stänger
- » Skär i lagom bitar
- » Tufsa till med en gaffel
- » Pochera i sjudande vatten en stund

Tips//Servera med spenat och vårlök, kanske en suuupergod tomatsås, eller fin bolognese. Avsluta ALLTID med färskrivet parmesan.

MANDELFISK

Inspirerade av Sveriges mest illa omtyckta rätt bestämde vi oss för att ge hen en chans till. Vad tror du?

//10 portioner

1 kg Oolannin® Pressad Potatis
2 kg vit fisk, exempelvis torsk eller kummel
125 g smör
100 g hyvlad mandel
Vitlök, pressad
Citron, saft och zest, hackat

- » Smält smör med persilja, vitlök, citronsaft och zest
- » Blanda med potatis och mandel
- » Baka fisk med salt i ugn på 72°C i 10 min
- » Lägg mos på fisk, gratinera tills det fått fin färg
- » Servera med ärtor, ärtskott och skirat smör

Tips//Byt ut smör mot olivolja så har du en laktosfri variant. Strö på mandel, den blir lite roddig att spritsa.



LYXA TILL DET

- » Fräs upp gnocchin i olivolja, pancetta och salvia.
 - » Funkar även fint med lite olika sorters skogssvamp och grädde.
 - » Testa att göra mandelfisken på lax och spritsa på moset för en lite lyxigare variant.
-



POTATO PANCAKES

Tillbehör

POTATO PANCAKES

Detta är ett hopkok av amerikanska svinnreceptet Mashed Potatoe Pancakes vi har hittat på Pinterest.

//10 portioner eller 20 som tillbehör

2 kg överblivet mos
8 st ägg
240 g vetemjöl, siktat
125 g smör
Vitlök

- » Vispa alla ingredienser luftigt
- » Stek i smör tills fin färg

POTATISVIFFAR

Nä, det är inte felstavat, dessa är inte gjort på biff utan viff. Visst, Lakto-Ovo viff. Men strunta i ägget så har du helt vegetariska viffar, nästan lika goda.

//10 portioner eller 20 som tillbehör

1 kg Oolannin® Pressad Potatis
300 g morot, riven
300 g zucchini, riven
300 g palsternacka, riven
100 g gul lök, finskuren
150 g bladspenat
4 st ägg
Olja

- » Blanda alla ingredienser till en smet
- » Klicka ut till plättar och stek i olja
- » Servera med lättsockrade lingon och zucchinisallad

HASSES HASH BROWNS

Hasse har en poncho från Machu Picchu. Ibland sätter Hasse på sig den och lagar Hash Browns på gårdagens mos. Kryddat med överdrivet mycket koriander, blundar Hasse och drömmer sig tillbaka till sina år till sjöss och Sydamerika.

//10 portioner

1 kg överblivet mos
4 st ägg
40 g majskorn
200 g gul lök, finskuren
55 g hackad koriander
Chili, hackad, efter tuffhet

- » Forma till coola bollar
- » Friterar i 180°C tills fin färg och varma i mitten

Tips//Servera med sallad och Pico de Gallo så har du en komplett vegetarisk rätt.



TIPS TILL PANCAKES

- » **Garnera med fint skuren gräslök, gräddfil och toppa med caviar och låtsas du är på marknad och äter langos.**

TIPS TILL VIFFARNA

- » **Zucchinisallad gör du enklast med längshyvlad zucchini som du marinerar med salt, citron och olivolja.**
-



BURGER BUN

Bak

BURGER BUNS

Detta receptet har vi lånat av en kompis, men modifierat lite. Säg inget till vår kompis. Testa. Jo, du måste. Du kan inte ha burgare på högrev med torrt sött köpebröd.

//15 st bröd

3 dl mjölk
2 dl vatten
1 dl Oolannin® Pressad Potatis
25 g jäst
1 tsk salt
1,1 liter vetemjöl
1 st ägg
50 g smör, rumsvarmt
Ev lite maltsirap
1 ägg att pensla med

- » Blanda vatten och mjölk i en kastrull och värm till ca 37°C
- » Blanda potatismos, jäst, salt och socker i en degbunke
- » Häll över den varma mjölkblandningen och rör tills jästen löst sig
- » Tillsätt mjölet och arbeta degen i maskin ca 3 min
- » Tillsätt ägget och smöret, arbeta degen ytterligare 10 min
- » Forma degen till runda bullar
- » Låt läsa på plåtar med bakplåts-papper ca 1½ tim
- » Sätt ugnen på 200°C
- » Pensla bullarna med uppvispat ägg och vatten
- » Grädda i mitten av ugnen 8-10 min.
- » Låt kallna

TUNNBRÖD

Det blir godare, snyggare, roligare, trevligare när du gör själv.

//8 st

2 dl överblivet mos
1 dl vetemjöl
1 st ägg

- » Kavla ut
- » Grädda i ugn i 225°C
- » Krydda gärna med lite färsk rosmarin och havssalt
- » Eller något annat gott





OOLANNIN® PRESSAD POTATIS

Art.nr. 5750096200
 Vikt: 4x2 kg
 Kylslag: fryst

NÄRINGSINNEHÅLL/100 G:

Energi kJ/Kcal 500/120
 Protein 3
 Kolhydrater 27
 Fett 0,3
 Salt <0,01

» **100% potatis, laktosfri, glutenfri och mjölkfri. Innehåller ej soja eller ägg**

EN JÄTTEBRA PRODUKT

- » Hög kvalitet - 100% potatis
- » Samma kvalitet varje gång, året om, oavsett vem som gör moset och när
- » Håller sin form och kvalitet även vid varmhållning – moset stabbar inte sig pga. att stärkelsen är hanterad i frysprocessen
- » Precis som hemlagat
- » Enkelhet - blanda allt kallt – in i ugnen – klart!
- » Tidsvinst – det tar 25 min oavsett om man gör 20 eller 1000 portioner och ugnen gör jobbet
- » Ta bort momentet att blanda i björnen eller steamkittel för att sen stälpa upp i kantin
- » Minimerar disktid - mindre saker att diska och ingen stärkelse att skrubba bort
- » Inget svinn