

# Kartoffelmos fra orienten

med chili og koriander



**Antal personer:** 4 personer

**Ingredienser**

- 1½ kg Kartoffler, skrubbet godt og skåret i tern
- 3 dl Mælk
- Lidt Kokosmel
- 1 Lime, skal fra
- 1 Rød chili, hakket fint
- Frisk koriander, hakket

**Fremgangsmåde:**

Kartofler koges møre.  
I en anden skål varmes mælken ved svag varme.  
Når kartoflerne er kogt møre, moses de med den varme mælk.

Vend kokosmel, limeskal, chili og koriander og server straks.

**Velbekomme!**