



4 personer

- 500 g palsternacka
- 2 dl mellangrädde
- 1 msk smör
- ½ dl finklippt dräslök
- ½ tsk salt
- 1 krm svartpeppar

Gör så här:

Skala palsternackan och skär den i mindre bitar.

Koka dem mjuka i lättsaltat vatten i 10 - 15 min.

Häll av vattnet och kör palsternacksbitarna i matberedare eller med elvisp med grädden och smöret till en purè.

Tillsätt gräslöken och smaka av med salt och peppar.