

Pastinakpurè

8 pastinakker, skrællede, små tern

Salt, peber, revet muskatnød

Lidt fløde

Kog pastinakkerne møre i ca. 20 minutter.

Blend pastinakkerne med lidt af kogevandet.

Pastinakpurèen skal være rimelig fast.

Kom purèen i en gryde sammen med salt, peber, revet muskatnød og lidt fløde.

Kog det hele grundigt igennem og smag til. Serveres i en skål eller formes som aflange kugler der serveres som tilbehør til vildt.