*Sveriges vardagskockar presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad. Månadens recept i februari presenteras av Chi-Tak Cheng som var finalist i tävlingen Årets Studentkock – tema potatis 2011*. *Alla bilder och recept är fria för publicering.*

**Månadens recept februari 2012: Gött mos! & dagen-efter-rulle.**

Receptmakare: Chi-Tak Cheng
Bild: Staffan Andersson

Perfekt tillbehör till de flesta maträtter, bra som mos ena dagen och potatisrulle dagen därpå. Gör lite extra och middagen är fixad för två dagar. Gott, enkelt och billigt! **Gött mos**

*4 personer*

6 medelstora potatisar, går bra med vilken sort som helst,
prova gärna med någon god Folva eller King Edvard
1 dl crème fraîche
2 msk dill och gräslök, fryst eller färsk
1 krm salt
1 krm vitpeppar

1 nypa socker

Gör så här:
Koka potatisen, behåll gärna skalet på eftersom det är där mycket av näringen sitter, tills den är klar. Mosa potatisen, tillsätt kryddorna och sedan crème fraîchen. Rör om allt ordentligt.

Moset är det perfekta tillbehöret, passar till de flesta maträtter. Det som blir över är perfekt till att göra en:

**Dagen-efter-rulle**Det ni inte äter upp låter ni svalna och lägger i plastfolie som ni rullar ihop till en cylinder (ungefär som en 50 cl pet-flaska). Ställ den över natten i kylskåpet och låt det stelna.

Dagen efter skär ni upp den i ca 2 cm breda bitar. Stek den i smör på ganska hög värme tills det blir en gyllene brun, knaprig stekyta på båda sidorna. Även här har ni det perfekta tillbehöret!

 *Månadens recept är ett samarbete mellan branschorganisationen Svensk Potatis och Studentkrubb.se. Vinnare har utsetts i tävlingen Årets Studentkock – tema potatis som arrangerades av Studentkrubb.se och Svensk Potatis. Kockarna presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad. Syftet är att väcka intresse och lust att laga mat med potatis. Aktiviteten är en del av projektet Merpotatis.nu som finansierats med stöd från Europeiska Unionen och Lantbrukarnas riksförbund. www.svenskpotatis.se*

Kontaktperson: AnnaKarin Hamilton, annakarin@svenskpotatis.se 0705 – 34 90 63