**Sötpotatismos med timjan**

**Ingredienser till 4 personer:**

1 kg sötpotatis

Salt

1 knippe timjan

1 tsk olivolja

1/2 dl grönsaksbuljong (tärning)

3/4 dl mjölk

25 g smör

Peppar

Färskriven muskotnöt

**Gör så här:**

1. Tvätta och skala sötpotatisen och skär den i grova bitar. Koka potatisen i saltvatten under lock i 15-20 minuter, tills den blir mjuk.
2. Tvätta timjanknippet under tiden och skaka det torrt. Dra av bladen från stjälkarna. Hetta upp olivoljan i en liten stekpanna och rosta hälften av timjanbladen. Värm grönsaksbuljong, mjölk och smör tillsammans.
3. Häll av vattnet från sötpotatisen och mosa den fint med en potatisstöt. Häll i mjölk-fettblandningen efterhand. Krydda med salt, peppar och muskot. Blanda i rostad och färsk timjan i moset.

**Tillagningstid:** ca. 35 minuter

**Näringsvärde per portion:**

Energi: 349 kcal / 1460 kJ

Protein: 4,8 g

Fett: 8,63 g

Kolhydrater: 61,2 g