



## Peruna-lanttusurvos

Aineet: 1/2 l lanttukuutioita  
6-8 isoa perunaa  
vettä  
1/2 tl suolaa  
1 rkl voita  
2 dl maitoa tai ruokakermaa  
riipaus valkopippuria tai muskottipähkinää

Valmistus: Kuori lanttu lohkottuna ja kuutioi kattilaan. Kuori ja lohko perunat päälle. Lisää sen verran vettä, että kasvikset peittyvät. Mausta suolalla ja keitä kasvikset pehmeiksi.

Kaada keitinvesi kattilasta kannuun ja survo lanttukuutiot ja perunat. Lisää voi ja maito. Vatkaa seos tasaiseksi ja lisää tarpeen mukaan keitinlientä. Mausta miedosti pippurilla tai muskottipähkinällä, jota on helppo raastaa sihtiä vasten hankaamalla.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)