



Peruna-valkosipulisose

Aineet: 4 keskikokoista, jauhoista perunaa
4-6 valkosipulinkynttä
50 g jauhettuja manteleita
1 dl oliiviöljyä
1-2 tl etikkaa
suolaa, pippuria

Valmistus: Pese perunat ja keitä niitä 20-25 minuuttia. Kuori perunat kypsinä. Soseuta perunat ja murskaa valkosipulinkynnet. Lisää mantelit. Sekoita ainekset käsivatkaimella tasaiseksi massaksi. Lisää öljy ja etikka vähitellen, jotta saat sosemaisena seoksen. Mausta suolalla ja pippurilla.
Sose sopii paistettujen kesäkurpitsaviipaleiden kanssa vaikka kreikkalaisen aterian alkupalaksi.

www.superkokki.com