



R e z e p t

Neeps

traditionelle Beilage zum Haggis, inspiriert von James MacSween, Haggis-Hersteller in Edinburgh, Schottland

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Steckrüben
- 2 Möhren
- ca. 150 ml Milch

Zubereitung

- Das Gemüse schälen und grob zerschneiden.
- Mit kaltem Wasser bedecken, salzen und in etwa 20 Minuten weichkochen.
- Abgießen und ausdampfen lassen.
- Dann die heiße Milch darüber gießen und mit dem Kartoffelstampfer stampfen, es sollte noch etwas Struktur erhalten bleiben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.