

Brændende kærlighed

Opskrift til 4 portioner

Forberedelsestid

15-20 minutter

Tilberedelsestid

15-20 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

Kartoffelmos

- 700 g kartofler koges i letsaltet vand
- 50 g smør
- 1 dl fløde eller mælk
- salt og peber

Brændende kærlighed

- 300 g bacon
- 2 løg eller rødløg
- 150 g gulerødder
- 150 g blomkål
- salt og peber

Tilbehør

- syltede rødbeder
- persille

Sådan gør du

KARTOFFELMOS

- Skræl kartofler og skær dem ud i lidt mindre stykker.
- Kog dem i letsaltet vand til de er møre
- Mos dem groft med en gaffel i en skål
- Kom smør, mælk/fløde og salt og peber ved og pisk med en elpisker

BRÆNDENDE KÆRLIGHED

- Steg bacon sprødt og tag det af panden, læg det til side
- Hak løg fint, gulerod og blomkål fint og svits det af på panden i baconfedtet. Hvis der mangler,

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

side 1 af 2

så tilføj lidt olie eller smør

- Smag til med salt og peber

SERVERING

- Skær syltede rødbeder ud i mindre tern og hak persillen
- Skær det stegte bacon i mindre stykker
- Server en god klat kartoffelmos med grøntsagsblandingen, den sprøde bacon, syltede rødbeder og persille