

Smag for livet opskrift: Brændende kærlighed (af Louise Beck Brønnum)

Til 30 smagsprøver eller 4 portioner

Kartoffelmos

1 kg bagekartofler
75 g smør
1,5 l sødmælk
Salt og peber
½ tsk. revet muskatnød



Bacon og løg

250 g hakket bacon
3 store løg
15 g smør

Evt. syltede rødbeder i tern, persille og purløg

Fremgangsmåde

Skræl og skær kartoflerne i tern. Kom i en gryde med vand og kog til de er helt møre. Hæld vandet fra og pisk med piskeris kartoflerne, smør og mælk til det bliver luftigt. Smag til med muskatnød, salt og peber.

Pil og hak løg i tern, eller skær dem i fine tynde både.

Steg den hakket bacon på en middelvarm pande til de er sprøde. Tag baconterne fra og gem fedtet på panden til at stege løgene i. Tilsæt løg og smør til baconfedtet i panden og steg dem ved middelvarme til de begynder at blive klare og bløde. Tag af og anret kartoffelmos med bacon og løg, samt evt. fine småtern af syltet rødbede og hakket persille og purløg.