



# Brændende kærlighed

Tid i alt 40 min.    Arbejdstid 20 min.    Antal 4 pers. ♣

## Ingredienser

### Kartoffelmos

1,50 kg kartoffel

100 g smør

1 dl mælk

salt

sort peber, friskkværnet

1 drys muskatnød

### Brændende Kærlighed Topping

350 g bacon, i god kvalitet

3 løg

1 tsk rød chili, finthakket

50 g smør

sort peber, friskkværnet

### Tilbehør

100 g syltede rødbeder, i tern

1 håndfuld purløg, finthakket

1 håndfuld persille, finthakket

## Fremgangsmåde

### Kartoffelmos

Kog kartoflerne i rigeligt vand uden salt, til de er møre.

Hæld vandet fra og pisk de møre kartofler med smør, tilsat i små tern. Pisk med en håndmikser, til kartoffelmosen er lækker og luftig og pisk derefter mælk i til den rette konsistens.

Smag til med salt, peber og muskatnød.

### Topping til brændende kærlighed

Steg bacon sprød på en panden ved middelvarme, tag det af og læg det på et stykke køkkenrulle.

Sauter løgene i baconfedtet og lidt smør, til de er bløde og klare. Tilsæt lidt finthakket rød chili, hvis du synes om det. Det giver lidt bid til retten og lidt ekstra varme.

Smag til med friskkværnet peber.

Server med syltede rødbeder og friske krydderurter

