

# Brændende kærlighed

---

4 personer

## Ingredienser:

- 1½ kg. kartofler
- 400 gr. røget bacon
- 3 løg
- 2 dl. mælk
- 50 gr. smør
- salt og peber

## Tilbehør:

- lidt frisk persille
- syltede rødbeder i tern



*Skræl kartoflerne, skær dem i tern og kog dem møre i usaltet vand i ca. 15-20 minutter. Skær baconen i tern og rist dem gyldne på en tør pande. Tag dem af panden og hold dem varme. Pil løgene og skær dem i ringe. Rist løgringene i fedtet på panden.*

*Hæld vandet fra de kogte kartofler og damp dem tørre. Mos kartoflerne og pisk dem med varm mælk. Pisk smørret i og smag til med salt og peber.*

*Anret kartoffelmosen på et varmt fad og fordel bacontern og de ristede løg over. Pynt med en lille dusk persille.*

*Server med syltede rødbeder skåret i tern.*

*Et glas koldt øl smager fortrinligt hertil!*

*God appetit!*