

KARTOFFELMOS MED BACON

Dejlig cremet kartoffelmos med smag af bacon og lækre sprøde bacontern på toppen. Det bliver næsten ikke nemmere og lækrere. Server mosen som en ret i sig selv eller brug den som tilbehør til gryderetter.

•

Til

- 200 g bacon
- 1 kg kartofler
- 40 smør
- 1 dl mælk
- salt
- peber

Skær baconen i meget små tern, og steg dem på en pande. Lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle.

Skræl kartoflerne, og skær dem i mindre stykker. Steg kartoflerne i fedtet fra baconen, kom dem herefter i en gryde, og dæk dem med vand.

Kog kartoflerne, til de er helt møre ca. 20-30 minutter – det afhænger af størrelsen. Hæld derefter vandet fra, og tilsæt smør, mælk, salt samt peber. Mos det, til det er helt glat.

Anret kartoffelmosen, og drys de sprøde bacontern over.

