



## Ingredienser

800 g broccoli (fra frost)

40 g smør

Salt

Topping:

300 g baconern

2 store løg

Salt og friskkværnet peber

Tilbehør: Syltede rødbeder

## Beskrivelse

Skær løg i tynde, halve skiver.

Kog broccolien efter anvisningen på posen.

Steg baconern på en pande, til de begynder at tage farve. Tilsæt løg og steg dem med i baconfedtet, til de er bløde. Smag til med salt og friskkværnet peber.

Dræn broccolien for vand. Kom smørklatter ved og mos broccolien med en gaffel. Smag til med salt.

Anret broccolimosen på 2 tallerkner. Kom bacon- og løgblandingen på toppen. Server med syltede rødbeder.