

Rosenkålmos med bacon

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

80 g bacon

300 g rosenkål fra frost

Salt og friskkværnet peber

1-2 spsk. smør til stegning

Beskrivelse

Skær bacon i tern og brun dem i smør i en gryde.

Tilsæt rosenkål og rør rundt. Skru ned for varmen og lad det simre under låg i 50-60 minutter. Rør jævnligt. Pas på at det ikke brænder på. Tilsæt om nødvendig mer smør.

Mos rosenkålen groft med en grydeske, når den er godt mør. Rør fedtstoffet ind i rosenkålmosen. Smag til med salt og friskkværnet peber.