



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 25 min.

Tilberedningstid: 20 min.

Traditionel dansk

Ingredienser

Mos:

1 kg kartofler

40 g smør

4 spsk. mælk

1 tsk. salt

1 håndfuld persille

Rødbederelish:

2 rødbeder

50 ml hvidvinseddike

4 tsk. sukker

4 spsk. vand

Fyld til mos:

2-3 løg

280 g baconern

60 g smør

salt

peber

olivenolie

Beskrivelse

Skær kartoflerne (uskrællet) i 2 cm tern. Bring en gryde med letsaltet vand i kog og kom kartoflerne i. Kog dem i 15 minutter eller indtil de er møre. Hæld vandet fra. Tilsæt smør, mælk og salt. Mos med enten en kartoffelmoser eller en gaffel, indtil mosen er ensartet. Vend med ½ af persillen.

Riv rødbederne (uskrællet). Opvarm en stegepande til middelvarme med en smule olivenolie. Tilsæt den revne rødbede sammen med hvidvinseddike og sukker. Rør det hele sammen og lad det simre i 2-3 minutter. Tilsæt vand og simre videre i 4-5 minutter, eller indtil væden er fordampet. Krydr med salt og peber. Overfør til en skål.

Skær løg i tynde halve skiver og hak resten af persillen fint. Steg bacon på samme pande som rødbederelish i 3-4 minutter eller indtil de er gyldne og sprøde. Tilsæt smør og løg. Steg videre i 6 minutter under omrøring.

Anret kartoffelmos, bacon og løg i dybe tallerkener. Top med rødbederelish og persille.

Passer godt med ovnbagte porrer.