

14. Brændende kærlighed med slagterbacon og svampe

Ingredienser

500 g selleri, skrælleet og groft skåret
500 g kartofler, skrælleet og groft skåret
50 g smør, skåret i tern
evt. lidt af kogevandet
Salt

Bacon og svampe

800 g bacon
100 g svampe, f.eks. champignon eller
bøgehatte
4 løg, skåret i små tern
200 g gulerødder, skåret i små tern
200 g persillerødder, skåret i små tern
200 g rosenkål skåret i halve eller kvarte
100 g smør
1 tsk. salt og groftkværnet peber
1 bundt salvie

Opskrift til 4 personer.

Dæk selleri- og kartoffeltern med vand, og lad dem koge møre, ca. 20 minutter. Hæld vandet fra men gem lidt. Tilsæt smørret, og mos med et piskeris, en håndmixer eller en kartoffelmoser. Smag til med salt, og juster evt. tykkelsen med kogevandet.

Skær/riv svampene i mindre stykker, og rist dem på en tør, varm pande sammen med bacon i tern i 5 minutter. Skru ned for varmen, og tilsæt de øvrige grøntsager samt smørret. Drys med salt og peber. Lad det hele stege, til smørret dufter af nødder. Tilsæt salviebladene, og lad dem stege med de sidste 2 minutter.

Servér de stegte grøntsager og det brune smør på toppen af mosen. Kværn gerne mere peber ud over retten.

