

BRÆNDENDE KÆRLIGHED MED ET TWIST



OPSKRIFT

Til kartoffelmos

6 store kartofler – ca. 600 g
vand
1 dl mælk
10 g smør
1 tsk salt

Til tilbehør

1 løg
2 æbler
8 skiver bacon
½ tsk timian
Lidt peber

Til topping

2 stilke persille

Opskriften er udarbejdet til brug i undervisning i madkundskab i folkeskolen.

Hvis du skal lave mad til en familie på 4 personer derhjemme, skal du regne med at bruge ca. det dobbelte af alle ingredienserne.

SÅDAN SKAL DU GØRE

Kartoffelmos:

1. Vask og skræl kartoflerne.
2. Skær kartoflerne i terninger og kom dem i en gryde.
3. Hæld vand i gryden, så vandet netop dækker kartoflerne.
4. Bring kartoflerne i kog. Skru ned og kog i ca. 15 minutter, til kartoflerne er møre.
5. Hæld vandet fra kartoflerne.
6. Mos kartoflerne med et piskeris.
7. Kom mælk, smør og salt i gryden. Rør det godt sammen til kartoffelmos.
8. Smag kartoffelmosen til med salt.

Tilbehør

9. Pil løget, og skær det i tynde både.
10. Vask æblerne. Skær æblerne midt over. Fjern kernehus, blomst og stilk. Skær æblerne i både.
11. Skær baconskiverne midt over.
12. Læg baconskiverne på en pande og steg dem ved god varme, til de er sprøde.
13. Læg de stegte baconskiver på et stykke køkkenrulle.
14. Kom løg og æblebåde på panden. Kom timian og peber i tilbehøret. Bland.
15. Rør og steg i ca. 5 minutter.

Anret brændende kærlighed

16. Læg kartoffelmosen på et fad.
17. Anret tilbehøret rundt om kartoffelmosen.

Topping

18. Skyl persillen og hak den.
19. Kom persille over kartoffelmosen.

DU KAN OGSÅ

Brændende kærlighed kan "twistes" på flere måder.

Du kan fx bruge gulerødder i dit tilbehør i stedet for æbler. Så skærer du gulerødderne i terninger eller stave. Det ser flot ud, hvis du bruger gulerødder i forskellige farver.

Du kan vælge lige de grøntsager, du har lyst til – alt efter sæson og hvad du har i grøntsagsskuffen eller i fryseren.

Til topping kan du fx bruge hakket grønkål, kørvæl eller hakkede friske krydderurter. Eksperimenter med råvarerne. Brug din fantasi, dine smagsløg og alt det, du kan med mad: Madsnild – mindre madspild!

MADSNILD
– mindre madspild

