

Brændende kærlighed

Kartoffelmos

- 3 kartofler pr. elev / voksen
- 1 – 2 l. mælk
- Smør
- Salt

Tænd op i komfuret og find en stor komfurgryde.

Skræl kartofler.

Kog uden salt. Kan evt. koges færdig i hækassen.

Hæld vandet fra og mos kartoflerne med en kartoffelstøder.

Rør mosen op med en god klat smør, mælk og salt.



Brændende kærlighed

- Røget flæsk / bacon. En skive pr. elev / voksen.
- Løg. Beregn ½ løg pr. elev / voksen.
- Rødbeder

Find en stor jernpande, der passer til komfuret.

Skær flæsket i terninger og steg dem sprøde på en tør pande.

Løgnene skæres i skiver og steges gyldne i det varme fedt.

Løg og flæsketerninger fordeles over den varme kartoffelmos.

Serveres med rødbeder.